



**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ**

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΕΠΙΣΤΗΜΗ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία

Μελέτη και εφαρμογή συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων
κατά ISO 22000:2018 σε μονάδα υγείας-νοσοκομείο (Γ.Ν.Α. Ο Ευαγγελισμός)
και αξιολόγηση της εκπαίδευσης του προσωπικού για τις αρχές υγιεινής
και ασφάλειας τροφίμων



Θέμις Κωνσταντίνα Ζ. Στυλιανουδάκη

Επιβλέπουσα καθηγήτρια:

Καλλιόπη Άννα Πούλια, Επίκουρη Καθηγήτρια ΓΠΑ

**ΑΘΗΝΑ
2024**

**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ**

Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία

Μελέτη και εφαρμογή συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων κατά ISO 22000:2018 σε μονάδα υγείας-νοσοκομείο (Γ.Ν.Α. Ο Ευαγγελισμός) και αξιολόγηση της εκπαίδευσης του προσωπικού για τις αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων

“Study and implementation of a food safety assurance system according to ISO 22000:2018 in Evaggelismos cuisine and evaluation of a staff training for food hygiene and safety authorities”

Θέμις Κωνσταντίνα Ζ. Στυλιανουδάκη

Εξεταστική Επιτροπή:

Καλλιόπη Άννα Πούλια, Επίκουρη Καθηγήτρια ΓΠΑ (επιβλέπουσα)

Ελευθέριος Δροσινός, Καθηγητής ΓΠΑ

Εμμανουέλα Μαγριπλή, Επίκουρη Καθηγήτρια ΓΠΑ

Μελέτη και εφαρμογή συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων κατά ISO 22000:2018 σε μονάδα υγείας-νοσοκομείο (Γ.Ν.Α. Ο Ευαγγελισμός) και αξιολόγηση της εκπαίδευσης του προσωπικού για τις αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων

*ΠΜΣ Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου*

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Το πρότυπο ISO 22000:2018 αποτελεί μια ολιστική προσέγγιση προβλεπτικής διαχείρισης κινδύνου και θέτει την ασφάλεια τροφίμων στο επίκεντρο. Κύρια είναι η συμβολή της εφαρμογής του <<στο Νοσοκομείο ο Ευαγγελισμός>> δεδομένου ότι ο πληθυσμός στόχος είναι ευάλωτος και με αυστηρά διατροφικά καθορισμένες ανάγκες. Η ενότητα 4. αναφέρει γενικά στοιχεία για τον οργανισμό και τα ενδιαφερόμενα μέρη αυτού. Εν συνεχεία, η δέσμευση της ανώτατης διοίκησης, η πολιτική ασφάλειας τροφίμων, η διαδικασία ανασκόπησης της διοίκησης και η διαχείριση έκτακτων αναγκών αποτελούν βασικές διαδικασίες του συστήματος, οι οποίες σχετίζονται με την ηγεσία και τη συμμετοχή των εργαζομένων. Παράλληλα, η ύπαρξη πλάνου για την αντιμετώπιση των κινδύνων, των ευκαιριών και την επίτευξη των στόχων κρίνεται απαραίτητη. Η ενότητα 7. αφορά τους πέντε πυλώνες που υποστηρίζουν το σύστημα, ενώ στην ενότητα 8. αναφέρεται η λειτουργία του συστήματος, τα προαπαιτούμενα προγράμματα, η διαδικασία ιχνηλασιμότητας και ανάκλησης, οι προδιαγραφές των προϊόντων, η ανάλυση και ο προσδιορισμός των κινδύνων, το διάγραμμα ροής, ο χάρτης παρακολούθησης των CCP'S και τον OPRP'S καθώς και το πλάνο ετήσιας δειγματοληψίας. Η μελέτη κατά το πρότυπο ISO 22000:2018 ολοκληρώνεται με την αποτίμηση της επίδοσης μέσω εσωτερικής επιθεώρησης και με τη συνεχή βελτίωση και ενημέρωση του συστήματος.

Έπειτα από την εφαρμογή του συστήματος κατά το πρότυπο ISO 22000:2018 <<στο Νοσοκομείο ο Ευαγγελισμός>> καταγράφηκε πλήθος κύριων και δευτερευόντων μη συμμορφώσεων, οι οποίες καθιστούν τον Οργανισμό ως μη ικανοποιητικά συνυφασμένο με τις πρόπουσες διαδικασίες. Ορισμένες διορθωτικές ενέργειες κρίνονται απαραίτητες προκειμένου να ληφθεί η πιστοποίηση με βάση το συγκεκριμένο πρότυπο.

Τελευταία ενότητα αποτελεί το διερευνητικό μέρος, το οποίο είχε ως στόχο την αξιολόγηση των γνώσεων του προσωπικού-χειριστών τροφίμων του νοσοκομείου σχετικά με τις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. Τα αποτελέσματα κρίνονται ικανοποιητικά, ενώ αποδεικνύουν παράλληλα πως το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος έχει κατανοήσει τις βασικές αυτές αρχές. Τα περισσότερα εκ των υψηλότερων ποσοστών υποδηλώνουν την σωστή απάντηση, με εξαίρεση ερωτήσεις που αφορούν λεπτά νομοθετικά ζητήματα είτε ειδικευμένα επιστημονικά θέματα, ενώ παράλληλα ελάχιστες ερωτήσεις γεννούν προβληματισμό. Η διαρκής εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων είναι καλό να τεθεί σε εφαρμογή με απώτερο σκοπό την υιοθέτηση της κουλτούρας τροφίμων (food culture).

Επιστημονική Περιοχή: Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων

Λέξεις Κλειδιά: ISO 22000:2018, Ασφάλεια Τροφίμων, Ευαγγελισμός, Εκπαίδευση Προσωπικού

Study and implementation of a food safety assurance system according to ISO 22000:2018 in Evaggelismos cuisine and evaluation of a staff training for food hygiene and safety authorities

MSc Food Science & Technology

Department of Food Science & Human Nutrition

ABSTRACT

ISO 22000:2018 is a holistic approach to proactive risk management and puts food safety at the center. The main contribution is the application of <<Evangelism Hospital>> since the target population is vulnerable and have specific-defined nutritional needs. Section 4. provides general information about the organization and its stakeholders. Afterwards, top management commitment, food safety policy, management review process and emergency management are key system processes related to leadership and employee involvement. At the same time, the existence of a plan for dealing with risks, opportunities and achieving the goals is considered essential. Section 7. covers the five pillars supporting the system, while section 8. covers system operation, prerequisite programs, traceability and recall process, product specifications, risk analysis and identification, flow chart, the monitoring map of the CCP'S and the OPRP'S as well as the annual sampling plan. The study according to the ISO 22000:2018 standard is completed with the evaluation of the performance through an internal inspection and with the continuous improvement and updating of the system.

After the implementation of the system according to the ISO 22000:2018 standard <<at Evangelism Hospital>>, a number of major and minor non-conformities were recorded, which make the Organization unsatisfactory with the necessary procedures. Certain corrective actions are deemed necessary in order to obtain certification based on the specific standard.

The last section is the exploratory part, which aimed to evaluate the knowledge of the hospital's food handling staff regarding the basic principles of food hygiene and safety. The results are considered satisfactory, while proving at the same time that the largest percentage of the sample has understood these basic principles. Most of the higher percentages indicate the correct answer, with the exception of questions concerning delicate legislative issues or specialized scientific topics, while at the same time a few questions give rise to concern. The

continuous training of food handlers is good to implement with the ultimate goal of adopting food culture.

Scientific Area: Food Quality and Safety

Keywords: ISO 22000:2018, Food Safety, Evangelism, Staff Training

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Με την ολοκλήρωση της παρούσας μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας θα ήθελα να εκφράσω τις θερμές μου ευχαριστίες στην κα. Λιάνα Πούλια και την κα. Μαρία Χατζηπαύλου, για τη στήριξη και τη βοήθεια τους κατά την εκπόνηση της μελέτης μου. Ακόμη, θα ήθελα να ευχαριστήσω το σύνολο των καθηγητών μου για τις πολύτιμες γνώσεις και τις συμβουλές που μου πρόσφεραν στην περίοδο των σπουδών μου, ενώ ιδιαίτερες ευχαριστίες θα ήθελα να αποδώσω στον κος. Ελευθέριο Δροσινό, ο οποίος αποτέλεσε την έμπνευση και το πρότυπο επιστήμονα για εμένα.

Τέλος, οφείλω ένα μεγάλο ευχαριστώ στους γονείς μου, τον άνδρα μου και τον γιο μου που στηρίζουν τους στόχους και τα όνειρα μου και με ακολουθούν να τα κάνω ακόμη μεγαλύτερα.

Με την άδειά μου, η παρούσα εργασία ελέγχθηκε από την Εξεταστική Επιτροπή μέσα από λογισμικό ανίχνευσης λογοκλοπής που διαθέτει το ΓΠΑ και διασταυρώθηκε η εγκυρότητα και η πρωτοτυπία της.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η ασφάλεια και η ποιότητα των τροφίμων αποτελεί τη βάση όλων των πρωτοβουλιών που λαμβάνονται σε ποικίλα επίπεδα δραστηριότητας, ξεκινώντας από το αγρόκτημα έως τις επιχειρήσεις στο σύνολό τους σε περιφερειακό, εθνικό, και διεθνές επίπεδο. Το ISO 22000 γνωστό ως Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων είναι ένα διεθνές ελεγχόμενο πρότυπο και έχει αναπτυχθεί ως διεθνής λύση για τη βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων. Αντί να εφαρμόζονται οι ορθές βιομηχανικές πρακτικές και οι ορθές πρακτικές υγιεινής, το HACCP και το ISO 9001 διακριτά, το ISO 22000:2018 εφαρμόζεται για να παρατηρηθεί η συνεργιστική τους επίδραση (Panghal A. et al., 2018).

Η διασφάλιση της ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων στο νοσοκομείο αποτελεί μείζονος σημασίας, ιδιαίτερα λόγω της παρουσίας ασθενών, οι οποίοι είναι πιο ευάλωτοι σε σχέση με τον υγιή πληθυσμό αναφορικά με τους μικροβιολογικούς κινδύνους και με αυστηρά καθορισμένες διατροφικές απαιτήσεις. Τις τελευταίες δεκαετίες, η επιδημιολογία των τροφιμογενών ασθενειών αλλάζει με νέα ή απροσδόκητα παθογόνα συχνά που αναδύονται σε εθνική ή παγκόσμια κλίμακα, καθιστώντας ακόμη πιο κρίσιμη την ύπαρξη ενός οργανωμένου συστήματος διασφάλισης της ασφάλειας των τροφίμων (Awuchi C. G., 2022).

Περιεχόμενα

ΠΕΡΙΛΗΨΗ	3
ABSTRACT	5
ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ	7
ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	8
ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ.....	13
ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ & ΕΝΤΥΠΩΝ.....	13
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	14
1. Πεδίο Εφαρμογής:	21
2. Τυποποιητικές Παραπομπές:	22
3. Όροι και ορισμοί:.....	22
4. Πλαίσιο του οργανισμού:	27
Περιεχόμενο Οργανισμού και Πλαίσιο Λειτουργίας του	27
Απαιτήσεις ενδιαφερόμενων μερών.....	29
Εξωτερικά θέματα	30
Εσωτερικά θέματα.....	31
5. Ηγεσία και Συμμετοχή των εργαζομένων:.....	31
Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων.....	32
Περιγραφή Θέσεων Εργασίας	34
Διαδικασία ανασκόπησης της Διοίκησης (Δ12).....	29
Διαδικασία διαχείρισης καταστάσεων εκτάκτων αναγκών (Δ18).....	32
Εκπαίδευση του προσωπικού	33
Διερεύνηση – Αξιολόγηση καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων	33
6. Σχεδιασμός:	34
7. Υποστήριξη:	35
7.1. Πόροι	35
7.2. Επαγγελματική επάρκεια	36
7.3. Ευαισθητοποίηση	36
7.4. Επικοινωνία	36
8. Λειτουργία	38
Προαπαιτούμενα προγράμματα (PRP's)	38
Διαδικασία ιχνηλασιμότητας και ανάκλησης (Δ11)	41
Προδιαγραφές παραγόμενων γευμάτων	44
Διάγραμμα Ροής.....	49
Ανάλυση και προσδιορισμός κινδύνων κρύας και ζεστής κουζίνας & Αξιολόγηση προληπτικών μέτρων..	54
Χάρτης παρακολούθησης CCP's και OPRP's κρύας και ζεστής κουζίνας.....	62
Ετήσιο Πλάνο Δειγματοληψίας.....	68

Κάτοψη εγκατάστασης.....	69
9.Αποτίμηση της Επίδοσης:.....	70
Διαδικασία εσωτερικής επιθεώρησης (Δ13)	70
10.Βελτίωση:.....	72
Διαδικασία χειρισμού μη συμμορφώσεων (Δ10).....	72
Προληπτικές ενέργειες.....	73
Συνεχής βελτίωση.....	74
ΝΕΑ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ISO & ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΑΛΛΑΓΗ	74
Διαδικασία εκπαίδευσης προσωπικού (Δ08)	75
ΔΙΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ.....	77
ΔΕΙΓΜΑ	77
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΟΣ	77
ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ISO 22000:2018 & ΠΟΡΙΣΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	
.....	99
Σχολιασμός επιθεώρησης:	118
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	124

Περιεχόμενα Πινάκων

Πίνακας 1. Κλίμακα κρίσης για την αξιολόγηση οργανωτικών κινδύνων (Chen H. et al., 2019)	19
Πίνακας 2. Αντίκτυπο και σοβαρότητα του κινδύνου (Chen H. et al., 2019)	20
Πίνακας 3. Αρχείο Αξιολόγησης Έκτακτης Ανάγκης και Ατυχημάτων	33
Πίνακας 4. Δείκτες και Στόχοι Συστήματος	34
Πίνακας 5. Αρχείο Ελέγχου Κινδύνων	44
Πίνακας 6. Προδιαγραφές προϊόντων	44
Πίνακας 7. Ανάλυση και προσδιορισμός κινδύνων κρύας και ζεστής κουζίνας & Αξιολόγηση προληπτικών μέτρων	54
Πίνακας 8. Χάρτης παρακολούθησης CCP's και OPRP's κρύας και ζεστής κουζίνας	62
Πίνακας 9. Ετήσιο Πλάνο Δειγματοληψίας	68
Πίνακας 10. Αρχείο Εσωτερικής Επιθεώρησης	71
Πίνακας 11. Αρχείο Αναφοράς μη Συμμόρφωσης	73
Πίνακας 12. Αρχείο Εκπαίδευσης Προσωπικού	76
Πίνακας 13. Λίστα που ακολουθείται κατά την επιθεώρηση με βάση το πρότυπο ISO 22000:2018	99
Πίνακας 14. Κατάλογος εγγράφων και αρχείων	124
Πίνακας 15. Πρόγραμμα εσωτερικών επιθεωρήσεων συστήματος HACCP και GHP	128

Περιεχόμενα Διαγραμμάτων

Figure 1. Σχηματική απεικόνιση του κύκλου Deming, Plan-Do-Check-Act (Li M., 2017) 15

Figure 2. Οργανόγραμμα Γ.Ν.Α. Ο Ευαγγελισμός (<https://www.evaggelismos-hosp.gr/index.php/istoriko>) 32

Figure 3. Αρχείο Ανασκόπησης της Διοίκησης & Έντυπο Πρακτικών Συναντήσεων 30

Figure 4. Απεικόνιση Διαγράμματος Ροής 49

Figure 5. Απεικόνιση κάτοψης χώρου παραλαβής α' υλών, μαγειρείου, χώρων αποθήκευσης τροφίμων, εξόδου απορριμμάτων και διανομής μαγειρεμένων τροφίμων στο νοσοκομείο Ευαγγελισμός (Νοσοκομείο Ευαγγελισμός, 2024) 69

Figure 6. Αποτελέσματα Ερώτησης 1. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 77

Figure 7. Αποτελέσματα Ερώτησης 2. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 78

Figure 8. Αποτελέσματα Ερώτησης 3. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 79

Figure 9. Αποτελέσματα Ερώτησης 4. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 79

Figure 10. Αποτελέσματα Ερώτησης 5. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 80

Figure 11. Αποτελέσματα Ερώτησης 6. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 80

Figure 12. Αποτελέσματα Ερώτησης 7. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 81

Figure 13. Αποτελέσματα Ερώτησης 8. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 82

Figure 14. Αποτελέσματα Ερώτησης 9. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 82

Figure 15. Αποτελέσματα Ερώτησης 10. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 83

Figure 16. Αποτελέσματα Ερώτησης 11. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 84

Figure 17. Αποτελέσματα Ερώτησης 12. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 85

Figure 18. Αποτελέσματα Ερώτησης 13. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 86

Figure 19. Αποτελέσματα Ερώτησης 14. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 87

Figure 20. Αποτελέσματα Ερώτησης 15. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 87

Figure 21. Αποτελέσματα Ερώτησης 16. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 88

Figure 22. Αποτελέσματα Ερώτησης 17. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 89

Figure 23. Αποτελέσματα Ερώτησης 18. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 90

- Figure 24.** Αποτελέσματα Ερώτησης 19. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 90
- Figure 25.** Αποτελέσματα Ερώτησης 20. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 91
- Figure 26.** Αποτελέσματα Ερώτησης 21. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 92
- Figure 27.** Αποτελέσματα Ερώτησης 22. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 93
- Figure 28.** Αποτελέσματα Ερώτησης 23. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 94
- Figure 29.** Αποτελέσματα Ερώτησης 24. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 94
- Figure 30.** Αποτελέσματα Ερώτησης 25. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 95
- Figure 31.** Αποτελέσματα Ερώτησης 26. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 96
- Figure 32.** Αποτελέσματα Ερώτησης 27. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 97
- Figure 33.** Αποτελέσματα Ερώτησης 28. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 97
- Figure 34.** Αποτελέσματα Ερώτησης 29. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 98
- Figure 35.** Αποτελέσματα Ερώτησης 30. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση) 99

ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

CCP: Critical Control Point

FIFO: First In First Out

FSMS: Food Safety Management System

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points

IEC: International Electrotechnical Commission

IAF: International Accreditation Forum

ISO: International System Organization

OPRP: Operational Prerequisite Program

PDCA: Plan-Do-Check-Act

ΔΑΤ: Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

ΕΚ: Ευρωπαϊκός Κανονισμός

Κ.Υ.Α.: Κοινή Υπουργική Απόφαση

Μ.Σ.: Μη Συμμόρφωση

Ο.Μ.Χ.: Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα

Σ.: Συμμόρφωση

Υ.Δ.Α.Τ.: Υπεύθυνος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

Φ.Ε.Κ.: Φύλλα Εφημερίδας της Κυβερνήσεως

ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ & ΕΝΤΥΠΩΝ

Ο κωδικός αποτελείται από ένα γράμμα και έναν αριθμό:

Δ: Διαδικασία

ΟΕ: Οδηγία Εργασίας

Ε: Έντυπο

ΠΘΕ: Περιγραφή Θέσης Εργασίας

Ο αριθμός είναι ο αύξων αριθμός του εγγράφου, πχ.:

Δ-01: είναι η 1η Διαδικασία του Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων

Ε-01-1: είναι το πρώτο από τα έντυπα που αντιστοιχεί στη Διαδικασία Δ-01

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

0.1 Γενικό

Η απόφαση της υιοθέτησης ενός ολιστικού συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων κρίνεται ιδιαίτερης σημασίας για μια επιχείρηση, δεδομένου πως το σύστημα αυτό μπορεί να βελτιώσει συνολικά την απόδοσή της εταιρίας στον τομέα της τροφικής ασφάλειας. Τα πιθανά πλεονεκτήματα της εφαρμογής αυτού περιλαμβάνουν την:

α) δυνατότητα παροχής ασφαλών τροφίμων με συνεπή τρόπο, καθώς και παροχή προϊόντων και υπηρεσιών που να είναι σύμφωνα με τόσο με τις απαιτήσεις των πελατών όσο και με τις ισχύουσες νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις.

β) διαχείριση κινδύνων που σχετίζονται με τους στόχους και τους δείκτες του οργανισμού.

γ) ικανότητα επίδειξης συμμόρφωσης με ορισμένες απαιτήσεις του FSMS (ISO 22000, 2018).

Επεξηγηματικότερα, η εφαρμογή ενός FMSM παρουσιάζει συγκεκριμένα κίνητρα και πλεονεκτήματα. Το πιο σημαντικό κίνητρο είναι η βελτίωση της υγείας και η ασφάλεια των τροφίμων, καθώς και η εκπλήρωση των νομοθετικών απαιτήσεων. Ακολουθεί η συνεχής βελτίωση των δεξιοτήτων των εργαζομένων και η εγγυημένη εμπιστοσύνη των καταναλωτών. Από την άλλη πλευρά, ως λιγότερο σημαντικό κίνητρο παρουσιάζεται η καλύτερη διαχείριση του κόστους. Αναφορικά με τα πλεονεκτήματα, τα πιο κοινά οφέλη του FSMS που αναφέρθηκαν από επιλεγμένες εταιρείες είναι η βελτίωση μεθοδολογιών και πρακτικών ασφάλειας τροφίμων, ενώ τα λιγότερα σημαντικά οφέλη που επισήμαναν οι εκπρόσωποι των εταιρειών είναι η παράταση του χρόνου αποθήκευσης των προϊόντων, η μείωση του κόστους παραγωγής και η βελτίωση της σχέσης με την κοινωνία (Nowicki P., 2016).

Αντίθετα με τα οφέλη που παρουσιάζει η εφαρμογή ενός πρότυπου συστήματος ασφάλειας τροφίμων, παράλληλα παρουσιάζονται και ορισμένες δυσκολίες όπως είναι το κόστος της εφαρμογής του συστήματος, η έλλειψη κινήτρων και εμπλοκής των εργαζομένων, καθώς και δυσκολίες στην κατανόηση και την ερμηνεία των απαιτήσεων του FSMS (Nowicki P., 2016).

Στην μελέτη ISO 22000:2018 ενσωματώνεται ο κύκλος Plan-Do-Check-Act (PDCA) και παράλληλα η μελέτη επικεντρώνεται στην προβλεπτική διαχείριση του κινδύνου καθιστώντας το ένα προβλεπτικό μοντέλο. Ο κύκλος PDCA δίνει τη δυνατότητα σε έναν οργανισμό να διασφαλίσει ότι οι διαδικασίες του διαθέτουν επαρκείς πόρους και ότι οι ευκαιρίες για βελτίωση καθορίζονται και εφαρμόζονται (ISO 22000, 2018). Η διαδικασία του κύκλου PDCA, που επίσης γνωστή ως κύκλος Deming, προτάθηκε κατά τη δεκαετία του 1950 ως μέσο για τη διαχείριση της ποιότητας. Στο πλαίσιο των πραγματικών δραστηριοτήτων διαχείρισης, ο κύκλος PDCA εφαρμόζει τη διαδικασία του Σχεδιασμού, Εκτέλεσης, Ελέγχου και Δράσης προκειμένου να βελτιωθεί η ποιότητα και η αποτελεσματικότητα της διαχείρισης. Παρατίθεται σχηματικά το μοντέλο του PDCA (Li M., 2017):

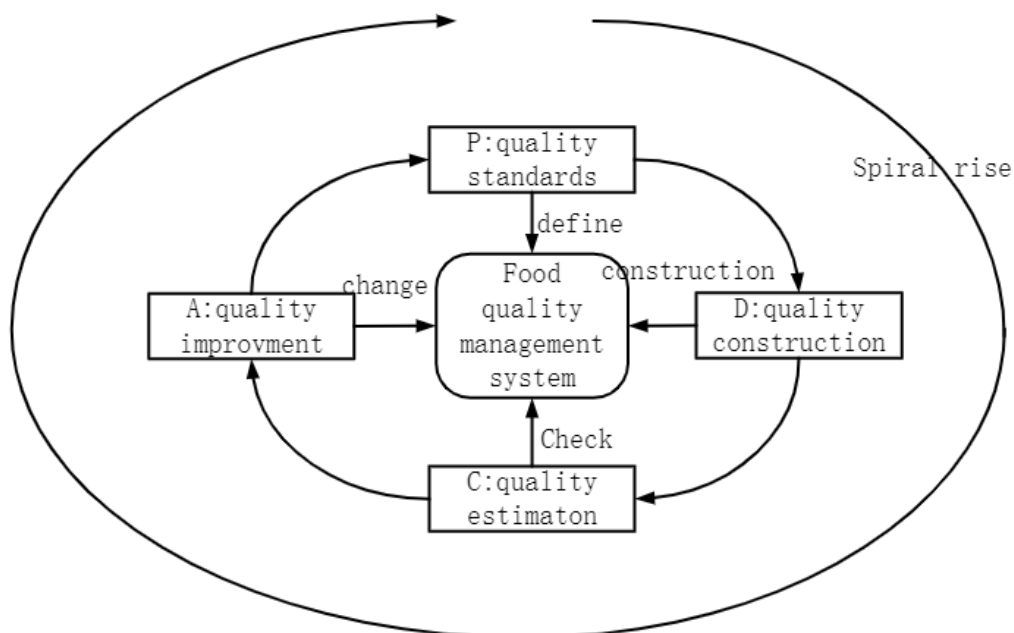


Figure 1. Σχηματική απεικόνιση του κύκλου Deming, Plan-Do-Check-Act (Li M., 2017)

0.2. Αρχές Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

Η ασφάλεια των τροφίμων σχετίζεται με την αποτροπή της παρουσίας κινδύνων κατά τη στιγμή της κατανάλωσης ενός τροφίμου. Οι κίνδυνοι αυτοί ενδέχεται να εμφανιστούν σε όλο το μήκος της τροφικής αλυσίδας, συνεπώς οι έλεγχοι πραγματοποιούνται σε κάθε στάδιο της αλυσίδας. Το ISO 22000:2018 στηρίζεται στα εξής αναγνωρισμένα βασικά στοιχεία: διαδραστική επικοινωνία, διαχείριση συστήματος, προαπαιτούμενα προγράμματα, αρχές ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP). Επιπλέον, αυτό το έγγραφο βασίζεται στις αρχές που είναι κοινές στα πρότυπα του συνόλου των συστημάτων διαχείρισης ISO (ISO 22000, 2018).

Κατά μήκος της αλυσίδας παραγωγής τροφίμων, ελλοχεύουν ποικίλοι κίνδυνοι, οι οποίοι ενδέχεται να μολύνουν τα τρόφιμα και να απειλήσουν την υγεία των νοσηλευόμενων. Οι κίνδυνοι κατατάσσονται σε τρεις κύριες κατηγορίες. Η πρώτη αφορά τους βιολογικούς κινδύνους, όπως παθογόνους μικροοργανισμούς (βακτήρια, ιούς και παράσιτα), τους χημικούς κινδύνους, όπως αλλεργιογόνα και μυκοτοξίνες, και τέλος τους φυσικούς κινδύνους, όπως είναι χαρακτηριστικά τα μέταλλα, το γυαλί και τα θραύσματα οστών. Ορισμένα τρόφιμα είναι πιο ευαίσθητα σε αυτούς τους κινδύνους λόγω των χαρακτηριστικών τους, όπως το pH, η περιεκτικότητα σε υγρασία ή ο τρόπος επεξεργασίας τους (FAO, 2019).

Οι αρχές διαχείρισης είναι η εστίαση στον πελάτη, η δέσμευση των ανθρώπων, η διαδικασία προσέγγισης, η βελτίωση, η τεκμηριωμένη λήψη αποφάσεων και η διαχείριση των σχέσεων (Codex Alimentarius Commission).

0.3 Διεργασιακή προσέγγιση

0.3.1 Γενικά

Το σύστημα υιοθετεί μια προσέγγιση διαδικασίας και βελτιώνει την αποτελεσματικότητά του σχετικά με την παραγωγή ασφαλών προϊόντων και υπηρεσιών. Η προσέγγιση της διαδικασίας περιλαμβάνει τη διαχείριση των διαδικασιών και τις αλληλεπιδράσεις τους, έτσι ώστε να επιτευχθούν τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα σύμφωνα με την πολιτική ασφάλειας τροφίμων και τη στρατηγική κατεύθυνση του οργανισμού. Η διαχείριση των διαδικασιών και του συστήματος στο σύνολό του, μπορεί να επιτευχθεί χρησιμοποιώντας τον κύκλο PDCA, με συνολική εστίαση στη διαχείριση με βάση τον κίνδυνο και στόχο την αξιοποίηση ευκαιριών και την πρόληψη ανεπιθύμητων αποτελεσμάτων. Τέλος, η αναγνώριση του ρόλου και της θέσης του οργανισμού εντός της τροφικής αλυσίδας είναι απαραίτητη για τη διασφάλιση της αποτελεσματικής διαδραστικής επικοινωνίας σε όλο το μήκος της τροφικής αλυσίδας (ISO 22000, 2018).

Κατ' επέκταση καθοριστικό ρόλο διαδραματίζουν οι χειριστές τροφίμων και ευρύτερα το εμπλεκόμενο ανθρώπινο δυναμικό με την τροφική αλυσίδα. Οι τροφιμογενείς ασθένειες αποτελούν σημαντική αιτία νοσηρότητας και θνησιμότητας παγκοσμίως. Μελέτες έχουν δείξει ότι η γνώση, η στάση και οι πρακτικές των χειριστών τροφίμων είναι σημαντικοί παράγοντες για την πρόληψη των τροφιμογενών ασθενειών (Insfran-Rivarola A. et al., 2020).

0.3.2 Κύκλος Plan-Do-Check-Act

Ο κύκλος PDCA μπορεί να περιγραφεί εν συντομία ως εξής:

Plan: ο σχεδιασμός αποτελεί το πρώτο στάδιο προκειμένου να γίνει ο καθορισμός των στόχων του συστήματος και των διαδικασιών του, η παροχή των απαιτούμενων πόρων και τέλος ο εντοπισμός και η διαχείριση των κινδύνων και των ευκαιριών.

Do: αναφέρεται στην υλοποίηση της μελέτης.

Check: παρακολουθεί και (κατά περίπτωση) μετρά τις διαδικασίες, τα προϊόντα και τις υπηρεσίες, αναλύει και αξιολογεί πληροφορίες και δεδομένα από δραστηριότητες παρακολούθησης, μέτρησης και επαλήθευσης και τέλος αναφέρει τα αποτελέσματα.

Act: αναφέρεται στις διορθωτικές ενέργειες που λαμβάνουν χώρα μετά τον έλεγχο (Stoianova A. et al, 2022).

Η προσέγγιση διαδικασίας χρησιμοποιεί την έννοια του κύκλου PDCA σε δύο επίπεδα. Το πρώτο καλύπτει το συνολικό πλαίσιο του FSMS. Το άλλο επίπεδο (επιχειρησιακός σχεδιασμός και έλεγχος) καλύπτει τις επιχειρησιακές διαδικασίες εντός του συστήματος ασφάλειας τροφίμων (Stoianova A. et al, 2022).

Η βασική εστίαση αφορά τις οργανωτικές διαδικασίες, οι οποίες είναι γνωστές ως «Διαδικασίες Διαχείρισης», αυτές προσδίδουν αξία στον οργανισμό και από τις οποίες εξαρτάται η επίτευξη των κύριων στόχων του και εκείνων που διαμορφώνουν τις δραστηριότητες της εταιρείας όσον αφορά τον στρατηγικό σχεδιασμό, τη παροχή πόρων και τη διαχείριση του FSMS.

Οι πρόσθετες-υποστηρικτικές διαδικασίες εξυπηρετούν τις κύριες και υποστηρίζουν την πραγματοποίησή τους. Ως μέρος των βοηθητικών διαδικασιών, εφαρμόζονται οι λεγόμενες διαδικασίες ελέγχου για τον έλεγχο της υλοποίησης των κύριων διαδικασιών και την επίτευξη των προγραμματισμένων αποτελεσμάτων όσον αφορά τη διασφάλιση της ασφάλειας του προϊόντος και του συστήματος συνολικά. Το μοντέλο παρουσιάζει όλες τις διαδικασίες σε οργανωτικό και λειτουργικό επίπεδο, οι οποίες έχουν τη δυνατότητα να επιτύχουν μετρήσιμα αποτελέσματα σύμφωνα με μετρήσιμους στόχους (Stoianova A. et al, 2022).

0.3.3 Ανάλυση κινδύνου - Λειτουργικές διαδικασίες

Η ανάλυση των κινδύνων λαμβάνει χώρα προκειμένου να ληφθούν όλα τα αναγκαία μέτρα πρόληψης των κινδύνων είτε του περιορισμού αυτών σε αποδεκτά επίπεδα ασφάλειας. Οι αποφάσεις του HACCP έχουν ως γνώμονα την επιστήμη και πρέπει να τεκμηριώνονται επαρκώς. Σύμφωνα με πολυάριθμες μελέτες, υπάρχουν ποικίλοι δείκτες ανάλυσης, καθοδηγητικές αρχές και παράμετροι για διαφορετικούς τύπους τροφίμων. Ταυτόχρονα, η κατανομή των βαθμών κινδύνου μπορεί να διαφέρει από εταιρεία σε εταιρεία. Ωστόσο, συνηθέστερα λαμβάνονται υπόψη ο βαθμός σοβαρότητας ενός κινδύνου (Βαρύτητα) και η πιθανότητα εμφάνισής του (Πιθανότητα) ως βάση για την αξιολόγηση σημαντικών κινδύνων (Chen H. et al., 2019).

Πίνακας 1. Κλίμακα κρίσης για την αξιολόγηση οργανωτικών κινδύνων (Chen H. et al., 2019)

(a) Risk impact severity rating scale				
Grade	Impact severity	Organizational image	People*	Civil resistance*
5	High	International news media reports negative news	Death of personnel	Massive marc
4	Medium High	Taiwan news media reported negative news	Serious injury	To the central authorities
3	Medium	Regional news media reports negative news	Minor injuries	To the local authorities
2	Medium Low	none	Rarely causes serious illness and usually has prevention and treatment	Many people or groups
1	Low	none	Does not cause illness in healthy adults	Individual or single group complaints
(b) Risk probability scale				
Grade	Possibility (frequency)		Influence level	
5	Frequent (daily)		Serious (death)	
4	Possible (weekly)		High (hospital/disease)	
3	Occasionally (monthly)		Medium (absence)	
2	Unlikely (annual)		Low (complaint/economic loss)	
1	Very unlikely (not yet observed)		Negligible (almost no effect)	

Πίνακας 2. Αντίκτυπο και σοβαρότητα του κινδύνου (Chen H. et al., 2019)

Hazard Impact / Severity	Critical	5	5	10	<u>15*</u>	<u>20*</u>	<u>25*</u>
	High	4	4	8	12	<u>16*</u>	<u>20*</u>
	Medium	3	3	6	9	12	<u>15*</u>
	Low	2	2	4	6	8	10
	Negligible	1	1	2	3	4	5
			1	2	3	4	5
		Very Unlikely	Unlikely	Occasional	Likely	Frequent	
		Hazard Occurrence / Probability					

0.4 Συσχέτιση με άλλα πρότυπα συστήματα διαχείρισης

Το έγγραφο ISO22000:2018 έχει αναπτυχθεί στο πλαίσιο της δομής υψηλού επιπέδου ISO. Αυτό το έγγραφο δίνει τη δυνατότητα σε έναν οργανισμό να χρησιμοποιήσει τη προσέγγιση διαδικασίας, σε συνδυασμό με τον κύκλο PDCA και τη διαχείριση βασισμένη στον κίνδυνο, να ευθυγραμμίσει ή να ενσωματώσει τη προσέγγισή του FSMS με τις απαιτήσεις άλλων συστημάτων διαχείρισης και υποστηρικτικών προτύπων. Επιπροσθέτως, είναι η βασική αρχή και το πλαίσιο για το FSMS που καθορίζει τις συγκεκριμένες απαιτήσεις του οργανισμού σε όλη την τροφική αλυσίδα. Μαζί με αυτό το πλαίσιο μπορούν να χρησιμοποιηθούν προδιαγραφές ή/και απαιτήσεις ειδικά για τους τομείς των τροφίμων. Επιπλέον, ο ISO έχει αναπτύξει μια οικογένεια σχετικών εγγράφων. Αυτά περιλαμβάνουν έγγραφα για Τεχνικές Προδιαγραφές, προαπαιτούμενα προγράμματα (σειρά ISO/Technical Specification 22002) για συγκεκριμένους τομείς της τροφικής αλυσίδας, απαιτήσεις για φορείς ελέγχου και πιστοποίησης (ISO 22000, 2018).

1. Πεδίο Εφαρμογής:

Το παρόν εγχειρίδιο και οι πληροφορίες που περιέχει αφορούν το μαγειρείο και τη διαδικασία σίτισης των νοσηλευόμενων του “Γ.Ν.Α. Ο Ευαγγελισμός” και του παιδικού σταθμού που το ακολουθεί.

Αυτό το έγγραφο καθορίζει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (FSMS) που επιτρέπει σε έναν οργανισμό που εμπλέκεται άμεσα ή έμμεσα στην τροφική αλυσίδα και πιο συγκεκριμένα:

- Να σχεδιάζει, να εφαρμόζει, να λειτουργεί, να διατηρεί και να ενημερώνει ένα FSMS που παρέχει προϊόντα και υπηρεσίες με ασφάλεια, όταν αυτά καταναλώνονται σύμφωνα με τη χρήση για την οποία προορίζονται.
- Να αποδεικνύει τη συμμόρφωση με τις ισχύουσες νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων.
- Να αξιολογεί τις συμφωνημένες προδιαγραφές που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων και τη συμμόρφωση με αυτές.
- Να στηρίζεται στην αποτελεσματική επικοινωνία των ζητημάτων ασφάλειας των τροφίμων με τα ενδιαφερόμενα μέρη εντός της τροφικής αλυσίδας.
- Να διασφαλίσει ότι ο οργανισμός συμμορφώνεται με τη δηλωμένη πολιτική ασφάλειας των τροφίμων και να αποδεικνύει τη συμμόρφωση στα σχετικά ενδιαφερόμενα μέρη.

Όλες οι απαιτήσεις αυτού του εγγράφου είναι γενικές και προορίζονται να ισχύουν για όλους τους οργανισμούς στην τροφική αλυσίδα, ανεξάρτητα από το μέγεθος και την πολυπλοκότητα.

2. Τυποποιητικές Παραπομπές: Δεν υπάρχουν κανονιστικές αναφορές σε αυτό το έγγραφο.

3. Όροι και ορισμοί:

Περιλαμβάνονται 45 ορισμοί. Ο ISO και ο IEC διατηρούν βάσεις δεδομένων με την σχετική ορολογία στις ακόλουθες διευθύνσεις <https://www.iso.org/obp> και <http://www.electropedia.org/>.

Ενδεικτικά παρατίθενται οι παρακάτω ορισμοί:

3.1 Αποδεκτό επίπεδο

είναι το ανώτερο επιτρεπτό επίπεδο ενός κινδύνου στο παραγόμενο τρόφιμο, ώστε να διασφαλιστεί η ασφάλεια του.

3.2 Κριτήριο δράσης

μετρήσιμες προδιαγραφές για την παρακολούθηση ενός OPRP. Καθιερώνεται ένα κριτήριο δράσης για να καθοριστεί εάν ένα OPRP παραμένει υπό τον έλεγχο και κατ' επέκταση αν είναι στο αποδεκτό επίπεδο.

3.3 Επιθεώρηση

Συστηματική, ανεξάρτητη και τεκμηριωμένη διαδικασία για τη συγκέντρωση ελεγκτικών τεκμηρίων και την αντικειμενική αξιολόγησή τους για τον προσδιορισμό του βαθμού στον οποίο πληρούνται τα κριτήρια ελέγχου. Ένας έλεγχος μπορεί να είναι εσωτερικός έλεγχος (first party) ή εξωτερικός έλεγχος (second ή third party) και μπορεί να είναι συνδυασμός των προαναφερθέντων ελέγχων. Να σημειωθεί πως ένας εσωτερικός έλεγχος διενεργείται από τον ίδιο τον οργανισμό ή από εξωτερικό μέρος εκ μέρους του οργανισμού. Η <<τεκμηρίωση της επιθεώρησης>> και τα <<κριτήρια ελέγχου>> ορίζονται στο ISO 19011.

3.4 Επάρκεια

η ικανότητα εφαρμογής γνώσεων και δεξιοτήτων για την επίτευξη των επιδιωκόμενων αποτελεσμάτων.

3.5 Συμμόρφωση

εκπλήρωση μιας απαίτησης.

3.6 Μόλυνση

η εισαγωγή ή η εμφάνιση ενός μολυσματικού παράγοντα, συμπεριλαμβανομένου ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων σε ένα προϊόν ή στο περιβάλλον επεξεργασίας ενός τροφίμου.

3.7 Επαναλαμβανόμενη δραστηριότητα

η συνεχής βελτίωση της απόδοσης.

3.8 Μέτρο ελέγχου

η ενέργεια που καθίσταται απαραίτητη για την πρόληψη ενός σημαντικού κινδύνου σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων ή τη μείωση του κινδύνου σε αποδεκτό επίπεδο. Τα μέτρα ελέγχου προσδιορίζονται μέσω μελέτης ανάλυσης επικινδυνότητας (risk assessment).

3.9. Διόρθωση

η δράση για την εξάλειψη ανιχνευμένης μη συμμόρφωσης. Μια διόρθωση περιλαμβάνει τον χειρισμό δυνητικά μη ασφαλών προϊόντων. Μια διόρθωση μπορεί να είναι, για παράδειγμα, η επανεπεξεργασία, η περαιτέρω επεξεργασία ή/και η εξάλειψη των δυσμενών συνεπειών της μη συμμόρφωσης (όπως απόρριψη για άλλη χρήση ή ειδική επισήμανση).

3.10 Διορθωτική ενέργεια

η δράση για την εξάλειψη της αιτίας μιας μη συμμόρφωσης και για την πρόληψη της επανάληψής της. Μπορεί να υπάρχουν περισσότερες από μία αιτίες για μια μη συμμόρφωση. Η διορθωτική ενέργεια περιλαμβάνει ανάλυση αιτίας.

3.11 Κρίσιμο σημείο ελέγχου

αποτελεί μέρος της διαδικασίας κατά την οποία εφαρμόζονται τα μέτρα ελέγχου για την πρόληψη ή τη μείωση ενός σημαντικού κινδύνου σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων σε ένα αποδεκτό επίπεδο και υπό καθορισμένα κρίσιμα όρια.

3.12 Κρίσιμο όριο

η μετρήσιμη τιμή που διαχωρίζει την αποδεκτή τιμή από την μη αποδεκτή τιμή. Αν ένα κρίσιμο όριο δεν τηρηθεί είτε έχει υπερβεί το όριο, τα προϊόντα που επηρεάζονται πρέπει να αντιμετωπίζονται ως δυνητικά μη ασφαλή.

3.13 Τεκμηριωμένες πληροφορίες

πληροφορίες που απαιτούνται να ελέγχονται και να διατηρούνται από έναν οργανισμό. Οι τεκμηριωμένες πληροφορίες μπορούν να είναι σε οποιαδήποτε μορφή έντυπη ή ηλεκτρονική.

3.14 Αποτελεσματικότητα

ο βαθμός στον οποίο υλοποιούνται οι προγραμματισμένες δραστηριότητες και επιτυγχάνονται τα προγραμματισμένα αποτελέσματα.

3.15 Τελικό προϊόν

Ένα προϊόν που υφίσταται περαιτέρω επεξεργασία ή μετατροπή από άλλο οργανισμό είναι τελικό προϊόν στο πλαίσιο του πρώτου οργανισμού και πρώτη ύλη ή συστατικό για τον δεύτερο φορέα.

3.16 Ζωοτροφή

μεμονωμένα ή πολλαπλά προϊόντα, μεταποιημένα, ημι-επεξεργασμένα ή ακατέργαστα, τα οποία προορίζονται για ζώα, των οποίων η απώτερη συμβολή τους είναι η παραγωγή τροφίμων. Σε αυτό το έγγραφο γίνονται διακρίσεις μεταξύ των όρων τρόφιμο, ζωοτροφή και τροφής ζώου.

3.17 Διάγραμμα ροής

σηματική και συστηματική παρουσίαση της αλληλουχίας και των αλληλεπιδράσεων των βημάτων σε μια διαδικασία.

3.18 Τρόφιμο

συστατικό, το οποίο είτε είναι επεξεργασμένο, ημι-επεξεργασμένο είτε ακατέργαστο και προορίζεται για κατανάλωση. Περιλαμβάνει τσίχλες, ποτά και κάθε ουσία που έχει χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή ή την επεξεργασία «τροφών» αλλά δεν περιλαμβάνει καλλυντικά ή καπνό ή ουσίες (συστατικά), τα οποία χορηγούνται αποκλειστικά ως φάρμακα.

3.19 Ζωική τροφή

μεμονωμένα ή πολλαπλά προϊόντα, μεταποιημένα, ημι-επεξεργασμένα ή ακατέργαστα, τα οποία προορίζονται για τροφή σε ζώα που δεν προορίζονται για τρόφιμα.

3.20 Τροφική αλυσίδα

μια σειρά σταδίων που αφορούν τη παραγωγή, την επεξεργασία, τη διανομή, την αποθήκευση και το χειρισμό των συστατικών που θα αποτελέσουν ένα τρόφιμο, ξεκινώντας από την πρωτογενή παραγωγή έως την κατανάλωση.

3.21 Ασφάλεια των τροφίμων

διαβεβαίωση ότι τα τρόφιμα δεν θα έχουν αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή όταν παρασκευάζονται και καταναλώνονται σύμφωνα με τη χρήση για την οποία προορίζονται.

3.22 Κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων

βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στα τρόφιμα, ο οποίος ενδέχεται να προκαλέσει δυσμενείς επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή. Ο όρος «κίνδυνος» δεν πρέπει να συγχέεται με τον όρο «risk» που, στο πλαίσιο της ασφάλειας των τροφίμων, συσχετίζεται με την πιθανότητα μιας δυσμενούς επίδρασης στην υγεία και την σοβαρότητα αυτής της επίδρασης (π.χ. θάνατος, νοσηλεία) όταν ο καταναλωτής εκτίθεται σε συγκεκριμένο κίνδυνο. Οι κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων περιλαμβάνουν επίσης αλλεργιογόνα. Στο πλαίσιο των συστατικών των ζωοτροφών, οι σχετικοί κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων είναι εκείνοι που μπορεί να υπάρχουν στα συστατικά των ζωοτροφών και που μπορούν μέσω της κατανάλωσης τους από τα ζώα να μεταφερθούν στα τρόφιμα.

3.23 Ενδιαφερόμενο μέρος

πρόσωπο ή οργανισμός που μπορεί να επηρεάσει, ή να θεωρηθεί ότι επηρεάζεται από μια απόφαση ή δραστηριότητα του οργανισμού.

3.24 Παρτίδα (lot)

καθορισμένη ποσότητα προϊόντος που παράγεται και/ή μεταποιείται και/ή συσκευάζεται ουσιαστικά υπό τις ίδιες συνθήκες. Η παρτίδα καθορίζεται από παραμέτρους που έχουν καθοριστεί εκ των προτέρων από τον οργανισμό.

3.25 Σύστημα διαχείρισης

το σύνολο αλληλένδετων ή αλληλοεπιδρώντων στοιχείων ενός οργανισμού που καθορίζουν τις πολιτικές, τους στόχους και τις διαδικασίες για την επίτευξη των στόχων. Ένα σύστημα διαχείρισης μπορεί να αναφέρεται είτε σε έναν μόνο κλάδο είτε σε περισσότερους. Τα στοιχεία του συστήματος περιλαμβάνουν τη δομή, τους ρόλους και τις ευθύνες του οργανισμού, τον προγραμματισμό και τη λειτουργία του. Σχετικά με το πεδίο εφαρμογής ενός συστήματος διαχείρισης αυτό μπορεί να καλύπτει το σύνολο του οργανισμού, συγκεκριμένες και καθορισμένες λειτουργίες του (ISO 22000, 2018 & Codex Alimentarius).

4. **Πλαίσιο του οργανισμού:** Το τμήμα αυτό περιλαμβάνει απαιτήσεις που αφορούν την κατανόηση της οργάνωσης, την εφαρμογή του προτύπου, τις ανάγκες και τις προσδοκίες των ενδιαφερομένων μερών και το πεδίο εφαρμογής του ΣΔΑΤ (ISO 22000, 2018).

Περιεχόμενο Οργανισμού και Πλαίσιο Λειτουργίας του

Το Γενικό Νοσοκομείο Αθηνών αποτελεί μέρος του Εθνικού Συστήματος Υγείας και είναι το μεγαλύτερο νοσοκομείο της Ελλάδος. Εδρεύει στην οδό Υψηλάντη Αλέξανδρου 45-47 και ιδρύθηκε το 1884, με λειτουργία ως μέρος φιλανθρωπικού οργανισμού έως το 1983. Αποτελεί πολυκλινική, στην οποία οι νοσηλευόμενοι και το προσωπικό σιτίζονται από ιδιοπαραγόμενα τρόφιμα του μαγειρείου του νοσοκομείου. Ιδιαίτερη αφοσίωση δίνεται τόσο στην ποιότητα όσο και στην ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων, μέσω της συνεχούς κατάρτισης του μαγειρικού προσωπικού και της επιστημονικής ομάδας που διαχειρίζεται ανάλογα θέματα διασφάλισης ασφάλειας (<https://www.evaggelismoshosp.gr/index.php/istoriko>).

Το Νοσοκομείο Ευαγγελισμός προσφέρει ένα μεγάλο εύρος ιατρικών υπηρεσιών και διαθέτει εξειδικευμένα τμήματα για ποικίλες ιατρικές ειδικότητες (40 κλινικά τμήματα). Πιο αναλυτικά, το νοσοκομείο διαθέτει μονάδες εντατικής θεραπείας, χειρουργικά τμήματα, κέντρα εξειδικευμένης περίθαλψης και ερευνητικά κέντρα. Ευνοϊκή στην παροχή προηγμένων ιατρικών υπηρεσιών είναι η διάθεση σε προηγμένο ιατροτεχνολογικό εξοπλισμό και 16 σύγχρονων χειρουργικών αιθουσών αλλά και η συνεχής επιμόρφωση, η εμπειρία και η εξειδίκευση του προσωπικού. Ακόμη, το Νοσοκομείο Ευαγγελισμός απευθύνεται σε ασθενείς από διάφορες χώρες, ενώ η δυναμική του εκτιμάται στις 943 οργανικές κλίνες.

Το Γενικό Νοσοκομείο Αθηνών «Ο ΕΥΑΓΓΕΛΙΣΜΟΣ» και το Γενικό Νοσοκομείο Αθηνών «ΠΟΛΥΚΛΙΝΙΚΗ» μέσω του Οργανισμού Ενοποίησης (ΦΕΚ Β' 3515/31.12.2012) απέκτησαν ενιαία διοίκηση. Εκτιμήσεις του 2022 υπολογίζουν την εισαγωγή στο νοσοκομείο 57.000 ατόμων ετησίως, προσεγγιστικά λαμβάνουν φροντίδα 900 άτομα κατά μέσο όρο σε κάθε Γενική Εφημερία, 78.000 άτομα σε ετήσια βάση, ενώ 124.000 άτομα επισκέπτονται και λαμβάνουν περίθαλψη στα Εξωτερικά Ιατρεία κάθε χρόνο. Αξιοσημείωτο είναι πως πέραν της παροχής ιατρικής περίθαλψης, το νοσοκομείο διαδραματίζει επίσης σημαντικό ρόλο στην

ιατρική έρευνα και εκπαίδευση, συχνά συμμετέχοντας σε διεθνή επιστημονικά προγράμματα και δραστηριότητες (<https://www.newsbeast.gr/health/arthro/10225026/pos-to-geniko-nosokomeio-athinon-o-evangelismos-katafernei-na-parechei-koryfaiou-epipedou-ypiresies-ygeias>).

Για να διασφαλιστεί η συνεκτική παροχή προϊόντων και υπηρεσιών που πληρούν τις ισχύουσες νομικές, κανονιστικές και τις απαιτήσεις των πελατών σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, ο οργανισμός πρέπει να καθορίσει τα ενδιαφερόμενα μέρη και τις σχετικές απαιτήσεις τους. Αυτές οι απαιτήσεις μπορούν να τεκμηριωθούν μέσω συμβάσεων, κανονισμών και συμφωνιών. Επιπλέον, οι σχετικές απαιτήσεις μπορεί να περιλαμβάνουν και ανάγκες ή προσδοκίες που υπονοούνται (ISO 22000, 2018).

Το Νοσοκομείο ΓΝΑ Ευαγγελισμός εξυπηρετεί ποικίλα ενδιαφερόμενα μέρη και ομάδες ανθρώπων. Αυτά μπορεί να περιλαμβάνουν:

- Ασθενείς και τις οικογένειές τους: Οι άνθρωποι που λαμβάνουν φροντίδα υγείας στο νοσοκομείο, ανεξάρτητα από την ιατρική ανάγκη, αποτελούν τον πιο άμεσο ενδιαφερόμενο.
- Ιατρικό και νοσηλευτικό προσωπικό: Οι γιατροί, οι νοσοκόμοι και άλλοι επαγγελματίες υγείας που εργάζονται στο νοσοκομείο έχουν επίσης έντονο ενδιαφέρον για τη λειτουργία και τη ποιότητα των υπηρεσιών που παρέχονται.
- Ερευνητές και εκπαιδευτικοί: Το νοσοκομείο μπορεί να αποτελεί έδαφος για ερευνητικές δραστηριότητες και εκπαιδευτικά προγράμματα, ενδιαφέρον για τους προσφορές της επιστημονικής κοινότητας.
- Κοινωνία και κυβέρνηση: Τα νοσοκομεία συχνά έχουν σημαντική επίδραση στην τοπική κοινωνία και αποτελούν αντικείμενο προσοχής για τις κυβερνητικές αρχές και τους πολιτικούς αντιπροσώπους.

Κάθε ένα από αυτά τα ενδιαφερόμενα μέρη έχει διαφορετική σκοπιά και ανάγκες, αλλά όλα συνδέονται με τη λειτουργία και την επίδοση του νοσοκομείου στον τομέα της υγείας.

Απαιτήσεις ενδιαφερόμενων μερών

Οι απαιτήσεις των ενδιαφερόμενων μερών στο Νοσοκομείο ΓΝΑ Ευαγγελισμός μπορούν να διαφέρουν ανάλογα με το ρόλο τους και τις ανάγκες τους. Αναφέρονται όμως ορισμένες γενικές απαιτήσεις που μπορεί να ικανοποιούν:

- Ασφάλεια και ποιότητα φροντίδας: Ασθενείς και οικογένειές τους αναζητούν υψηλής ποιότητας φροντίδα υγείας και αίσθηση ασφάλειας κατά τη διάρκεια της ιατρικής περίθαλψης.
- Πρόσβαση σε υπηρεσίες: Οι ασθενείς θέλουν να έχουν εύκολη πρόσβαση στις υπηρεσίες υγείας και να λαμβάνουν γρήγορα την απαραίτητη βοήθεια.
- Επικοινωνία και ενημέρωση: Οι ασθενείς επιθυμούν επικοινωνία και ενημέρωση σχετικά με την κατάσταση της υγείας τους, τις διαδικασίες περίθαλψης και τα προγραμματισμένα βήματα της θεραπείας τους.
- Εξειδικευμένη περίθαλψη: Το ιατρικό προσωπικό αναζητά τους απαραίτητους πόρους και την υποστήριξη για να παρέχει υψηλής ποιότητας και εξειδικευμένη φροντίδα στους ασθενείς.
- Επαγγελματική ανάπτυξη και επιβράβευση: Το ιατρικό και νοσηλευτικό προσωπικό επιθυμεί ευκαιρίες για επαγγελματική ανάπτυξη, κατάρτιση και αναγνώριση των επιδόσεών τους.

Προσδιορισμός εσωτερικών και εξωτερικών θεμάτων που σχετίζονται με το σκοπό του οργανισμού. Ο οργανισμός οφείλει να αποδείξει ότι κατανοεί τις επιδράσεις που υπάρχουν σε σχέση με εσωτερικά και εξωτερικά ζητήματα που μπορεί να επηρεάσουν το επιθυμητό αποτέλεσμα του FSMS του, π.χ. Η θέση στην αγορά και τι επιπτώσεις μπορεί να έχουν οι αλλαγές στο μέλλον της.

Εξωτερικά θέματα

Παραδείγματα εξωτερικών θεμάτων:

- Οικονομικά ζητήματα (π.χ. συναλλαγματικές ισοτιμίες, πληθωρισμός)

Η φροντίδα υγείας παρέχεται ισότιμα σε κάθε πολίτη ανεξάρτητα από την οικονομική, κοινωνική και επαγγελματική του κατάσταση, σύμφωνα με τους κανόνες του Εθνικού Συστήματος Υγείας και της Κοινωνικής Ασφάλισης. Εντούτοις, στο νοσοκομείο λειτουργούν τα απογευματινά ιατρεία όπου οι ασθενείς μπορούν να επισκεφτούν θεράποντες ιατρούς με την καταβολή αντιτίματος. Πρόσφατα τέθηκαν σε εφαρμογή και απογευματινά χειρουργεία, όπου οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να υποβληθούν σε επεμβάσεις με χρηματική αμοιβή.

Στις αρχές κάθε έτους συντάσσεται ο ετήσιος προϋπολογισμός από κάθε διαχείριση για τα υλικά και τους πόρους που θα χρειαστεί κάθε τμήμα του νοσοκομείου. Ο προϋπολογισμός εγκρίνεται από το κράτος. Δύναται να γίνει αναθεώρηση, εάν κριθεί αναγκαία για τη λειτουργία των τμημάτων.

Συναλλαγματικές ισοτιμίες: εμβάσματα σε βάσεις δεδομένων για τη βιβλιοθήκη και διαπιστεύσεις εργαστηρίων σε Αγγλία (αιματολογικό εργαστήριο). Στη περίοδο των μνημονίων είχαν γίνει αρκετές περικοπές στον προϋπολογισμό των νοσοκομείων.

- Κοινωνικοί παράγοντες (π.χ. αλλαγές στα δημογραφικά στοιχεία του πληθυσμού)

Το υπουργείο Μεταναστευτικής πολιτικής έχει προσλάβει μεταφραστές και συνοδούς για τους μετανάστες που επισκέπτονται τα νοσοκομεία. Υπάρχει και άτομο για να συνεννοείται με κωφάλαλους.

- Πολιτικά/Νομικά (π.χ. κανονιστικές υποχρεώσεις, αγωγές)

Υπάρχει νομική υπηρεσία που ασχολείται με τα θέματα αυτά.

- Τεχνολογικά (π.χ. νέα υλικά, εξοπλισμός)

Το τμήμα βιοϊατρικής τεχνολογίας σε συνεργασία με το ιατρικό και λοιπό επιστημονικό προσωπικό, συντάσσει προδιαγραφές για τη προμήθεια του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται στο νοσοκομείο.

- Περιβαλλοντικό (π.χ. καιρικές καταστροφές)

Ενημέρωση από το Υπουργείο Προστασίας του πολίτη.

- Απάτη τροφίμων, άμυνα τροφίμων και σκόπιμη επιμόλυνση.

Τήρηση δείγματος στο ψυγείο για κάθε φαγητό που ετοιμάζεται στα μαγειρεία και απόρριψή του την επόμενη ημέρα.

- Οποιοδήποτε άλλο διεθνές, εθνικό, περιφερειακό ή τοπικό θέμα.

Εσωτερικά θέματα

Παραδείγματα εσωτερικών θεμάτων:

- Οργανωτική δομή: Νέα προϊόντα, ανάκληση τροφίμων
- Πόροι: Ικανότητες πληροφορικής, εγκατάσταση, τοποθεσία
- Το πληροφοριακό σύστημα αναβαθμίστηκε πρόσφατα. Το τμήμα πληροφορικής διαθέτει καταρτισμένο προσωπικό για την εγκατάσταση του δικτύου και την επίλυση προβλημάτων.
- Ανθρώπινες πτυχές: Αλλαγή στα δημογραφικά στοιχεία, τις ικανότητες, τον πολιτισμό, την ηλικία, την εμπειρία.
- Σχετικά με τη διαχείριση: Οργανωτική δομή.

5. **Ηγεσία και Συμμετοχή των εργαζομένων**: Το μέρος αυτό περιλαμβάνει τη δέσμευση της ηγεσίας, της ανώτατης διοίκησης του οργανισμού για την πολιτική ασφάλεια των τροφίμων, τους οργανωτικούς ρόλους, τις ευθύνες και τις αρμοδιότητες. Η πολιτική για την ασφάλεια των τροφίμων πρέπει να είναι διαθέσιμη και να διατηρείται ως τεκμηριωμένη πληροφορία και να κοινοποιείται-εφαρμόζεται από όλα τα επίπεδα του οργανισμού. Ακόμη, η πολιτική πρέπει να είναι στη διάθεση των ενδιαφερόμενων μερών (ISO22000, 2018).

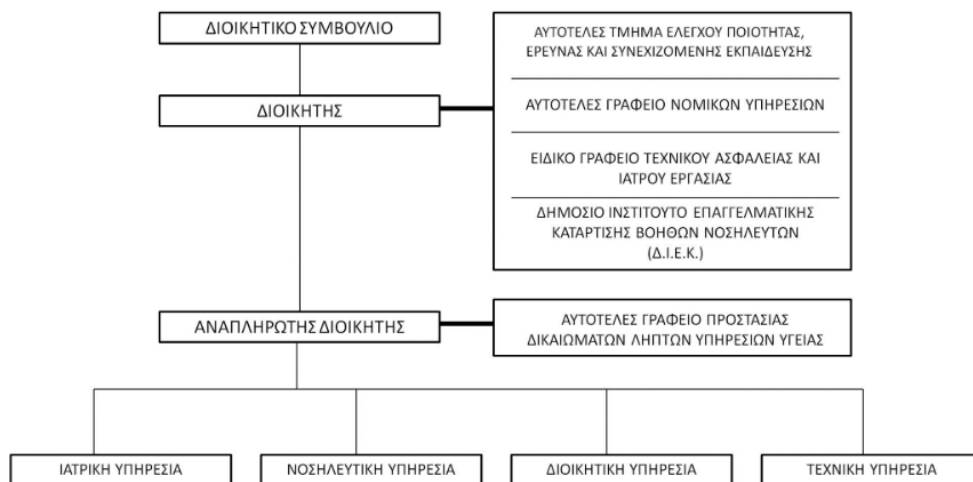


Figure 2. Οργανόγραμμα Γ.Ν.Α. Ο Ευαγγελισμός (<https://www.evaggelismos-hosp.gr/index.php/istoriko>)

Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων

Η Πολιτική Ασφάλειας των Τροφίμων ακολουθείται από το Γενικό Νοσοκομείο "Ο ΕΥΑΓΓΕΛΙΣΜΟΣ" και αποτελεί κυρίαρχο παράγοντα για τη διασφάλιση, και την επίτευξη των αναγκών των πελατών του. Ως τεκμήριο της δέσμευσής του, το νοσοκομείο δεσμεύεται να προμηθεύεται, να διατηρεί και να παρασκευάζει τα γεύματα με απόλυτη συμμόρφωση προς συγκεκριμένες προδιαγραφές και απαιτήσεις που ορίζονται. Αυτό γίνεται με στόχο την πλήρη και συνεχή ικανοποίηση των πελατών του, με όλα τα γεύματα να υπόκεινται σε αυστηρό έλεγχο ασφάλειας και ποιότητας πριν από την παροχή τους. Μέσω μιας αρμονικής συνεργασίας μεταξύ όλων των εμπλεκόμενων φορέων, όπως η διοίκηση, το προσωπικό, οι συνεργάτες και οι προμηθευτές, εξασφαλίζεται η επιτυχής ολοκλήρωση των επιχειρηματικών στόχων. Το νοσοκομείο δεσμεύεται να διατηρεί ανοικτή επικοινωνία με την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων, ενισχύοντας έτσι την ασφάλεια των τροφίμων σε όλα τα επίπεδα.

Η Ασφάλεια Τροφίμων, η ποιότητα και η συνέπεια αναδεικνύονται ως πρωταρχικοί παράγοντες που οδηγούν την επιχείρηση σε μακροπρόθεσμα οφέλη, τα οποία υπερέρχουν πάντοτε από τα βραχυπρόθεσμα. Με στόχο την ικανοποίηση αυτών των αρχών, η επιχείρηση έχει θεσπίσει και εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων. Μέσω της εφαρμογής Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, Προαπαιτούμενων Προγραμμάτων και των Αρχών του HACCP, επιτυγχάνεται θετική επίδραση στην ασφάλεια των τροφίμων. Με αυτόν τον

τρόπο, επιδιώκεται η παρασκευή και διανομή ασφαλών και ποιοτικών γευμάτων ζεστής και κρύας κουζίνας, τα οποία πληρούν τις απαιτήσεις των πελατών.

Οι Διοικητικές Αρχές θέτουν τη μηδενική ανοχή σε ζητήματα Ασφάλειας Τροφίμων, σύμφωνα με τις οδηγίες και τους κανονισμούς της νομοθεσίας. Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων υπόκειται σε συνεχή παρακολούθηση, ενημέρωση και βελτίωση μέσω διεργασιών όπως επιθεωρήσεις, αξιολογήσεις και ανασκοπήσεις, οι οποίες λαμβάνουν χώρα σε τακτική βάση. Το σύστημα έχει σχεδιαστεί ως προληπτικό μοντέλο, χωρίς ωστόσο να αμελεί τους μηχανισμούς δόρθωσης, όταν διαπιστωθεί μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του συστήματος. Με αυτόν τον τρόπο, εξασφαλίζεται ότι κανένα προϊόν δε θα διατίθεται στους νοσηλευόμενους εάν δεν συμμορφώνεται με τις ισχύουσες προδιαγραφές και τη νομοθεσία.

Οι στόχοι πραγματοποιούνται μέσω της χρήσης εξελιγμένης τεχνογνωσίας, του νομοθετικού πλαισίου τόσο σε Ευρωπαϊκό, όσο και σε Εθνικό Επίπεδο, τη συμμόρφωση του οργανισμού με τις απαιτήσεις της αγοράς και τον ανταγωνισμό, καθώς και μέσω της ανάληψης πρωτοβουλιών για εκπαίδευση και ευαισθητοποίηση του προσωπικού σχετικά με θέματα Ασφάλειας Τροφίμων. Αυτό επιτυγχάνεται με την πρόσληψη κατάλληλα εκπαιδευμένου προσωπικού, την παροχή των απαραίτητων πόρων. Το σύνολο των παραπάνω δεδομένων εξασφαλίζουν τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις για την Ασφάλεια Τροφίμων, σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2018, καθώς και τη δέσμευση της επιχείρησης για τη συνεχή βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων. Η ευθύνη για την εποπτεία του συστήματος και τη λήψη των απαραίτητων μέτρων για την επίτευξη των στόχων αναλαμβάνεται από τον Γενικό Διευθυντή της επιχείρησης, ο οποίος επιπλέον υπογράφει την Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων.

Περιγραφή Θέσεων Εργασίας

Θέση: Διοικητής Νοσοκομείου

Ο Διοικητής του νοσοκομείου φέρει ευθύνη για όλα τα τμήματα του νοσοκομείου, επιτελεί τα ακόλουθα καθήκοντα και αναλαμβάνει τις παρακάτω αρμοδιότητες:

- Συμβάλλει στον καθορισμό του οράματος και της στρατηγικής του νοσοκομείου.
- Συμβάλλει στην εξασφάλιση της καθιέρωσης μετρήσιμων Αντικειμενικών Σκοπών σε ποίκιλες λειτουργίες και επίπεδα του ιδρύματος.
- Συμβάλλει στον καθορισμό της Πολιτικής Ασφάλειας Τροφίμων του Ιδρύματος και την ανασκοπεί προκειμένου να διασφαλίζεται η συνεχής καταλληλότητα της.
- Συμβάλλει στον καθορισμό των ρόλων του προσωπικού.
- Κατέχει υποστηρικτικό ρόλο στην εγκατάσταση, την εφαρμογή, τη τήρηση και τη συνεχή βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το Πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018.
- Είναι υπεύθυνος για την εξασφάλιση της διαθεσιμότητας των απαιτούμενων πόρων (ικανοτήτων προσωπικού, εκπαίδευσης, υλικής υποδομής, περιβάλλοντος εργασίας) για την τήρηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων και την επίτευξη των αντικειμενικών στόχων.
- Παρέχει κίνητρα στο προσωπικό για την επίτευξη των στόχων Ασφάλειας Τροφίμων.
- Συμμετέχει στην αξιολόγηση των προμηθευτών. Πιο συγκεκριμένα, εγκρίνει όλες τις προμήθειες των πρώτων και βοηθητικών υλών και τους νέους προμηθευτές.
- Συμμετέχει στη διεξαγωγή των Εσωτερικών Επιθεωρήσεων και λαμβάνει γνώση των αλλαγών που άπτονται στις διορθωτικές ενέργειες.
- Συμμετέχει στη διεξαγωγή της Ανασκόπησης της Διοίκησης, στην έγκριση των αποφάσεων που λαμβάνονται και στη θέσπιση χρονικών ορίων για τη διευθέτηση των αποφάσεων.
- Κατέχει σημαντικό ρόλο στην έγκριση της εκπαίδευσης του προσωπικού.

Θέση: Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων

Ο Προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής έχει ευθύνη για την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων και έχει ως αρμοδιότητες και καθήκοντα τα ακόλουθα:

- Συμβάλλει ώστε να ακολουθείται η Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων και οι Αντικειμενικοί Στόχοι που σχετίζονται με τον ρόλο του.
- Συμβάλλει στην εξασφάλιση όλων των Διεργασιών που περιλαμβάνονται στο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, σύμφωνα με το Πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018.
- Βεβαιώνεται ότι ο σχεδιασμός του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ικανοποιεί συνεχώς τις απαιτήσεις του Προτύπου και των αντικειμενικών στόχων.
- Εξασφαλίζει την ακεραιότητα του Συστήματος, ότι ο σχεδιασμός του ικανοποιεί τις απαιτήσεις, ανασκοπεί τις αλλαγές και τις ενσωματώνει στο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.
- Εισηγείται στη Διοίκηση σχετικά με τους απαραίτητους πόρους (προσωπικό, εκπαίδευση, εξοπλισμός, τεχνογνωσία κ.λπ.) που απαιτούνται για την τήρηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σχετικά με την.
- Ενημερώνει τη Διοίκηση για την αποτελεσματικότητα του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ή προτείνει τυχόν αλλαγές προς βελτίωση.
- Ελέγχει ότι συμπληρώνονται τα έγγραφα και τα αρχεία του Συστήματος.
- Μαζί με τον Υπεύθυνο Παραγωγής ορίζουν τα προληπτικά μέτρα ελέγχου κατά την παραγωγική διαδικασία, συμβάλλει στην έγκριση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων και στη μελέτη HACCP.
- Συμμετέχει στις εσωτερικές επιθεωρήσεις του νοσοκομείου, στο σχεδιασμό και την εφαρμογή των διορθωτικών ενεργειών, καθώς και στη διαχείριση των παραπόνων.
- Αρμοδιότητα του αποτελεί η εξωτερική επικοινωνία με προμηθευτές και φορείς πιστοποίησης.
- Επιβλέπει την πορεία των στόχων Ασφάλειας Τροφίμων που καθιερώνονται κατά τις Ανασκοπήσεις Διοίκησης.
- Είναι συνυπεύθυνος μαζί με τα λοιπά μέλη της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων για τη διαχείριση ζητημάτων που προκύπτουν σχετικά με την υγιεινή και την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων, καθώς και για τον συντονισμό της εκπαίδευσης του

προσωπικού.

Θέση: Υπεύθυνος Παραγωγής – Μαγειρείων

Ευθύνη της συγκεκριμένης θέσης είναι το σύνολο του προσωπικού των μαγειρείων και στις αρμοδιότητες του περιλαμβάνεται η:

- Οργάνωση του Προγράμματος Παραγωγής.
- Παρακολούθηση των Παραγωγικών Σταδίων.
- Συμπλήρωση Έντυπων HACCP.
- Διατήρηση της καθαριότητας στα μαγειρεία, σύμφωνα με τις υγειονομικές προδιαγραφές.
- Επίβλεψη του προσωπικού των μαγειρείων για την εφαρμογή και τήρηση Ορθών Πρακτικών Χειρισμού Τροφίμων.
- Ο έλεγχος του εξοπλισμού και οι οργανοληπτικές δοκιμές των παραγόμενων προϊόντων.

Θέση: Υπεύθυνος Προμηθειών – Αποθήκη

Ο υπεύθυνος προμηθειών και αποθήκης είναι το αρμόδιο άτομο:

- Για τη διαχείριση και την οργάνωση του προσωπικού της αποθήκης.
- Το οποίο εξασφαλίζει ότι η αποθήκη λειτουργεί σύμφωνα με τις πολιτικές ασφάλειας τροφίμων και τους αντίστοιχους στόχους που έχουν τεθεί.
- Το οποίο παρέχει πληροφορίες και ενημερώσεις στον συντονιστή της ομάδας ασφάλειας τροφίμων και συνιστά πιθανές εκπαιδευτικές ανάγκες που αφορούν τις εργασίες της αποθήκης.
- Για την επιλογή νέων προμηθευτών, τον καθορισμό των κριτηρίων αξιολόγησης αυτών και την σχετική επικοινωνία.
- Για την συμπλήρωση των σχετικών αρχείων, τη γενικότερη ευταξία των αποθηκευτικών χώρων.
- Για την τήρηση της Αρχής FIFO (First In – First Out), τον διαχωρισμό της αποθήκευσης επικίνδυνων και εύφλεκτων υλικών, την επιθεώρηση των αποθηκευμένων προϊόντων, καθώς και την απομόνωση των μη συμμορφούμενων προϊόντων σε ξεχωριστό και διακριτό χώρο.

Θέση: Υπεύθυνος Παραλαβών

Τα καθήκοντα και οι αρμοδιότητες του υπεύθυνου αποθήκης περιλαμβάνουν τα εξής:

- Διασφαλίζει την τήρηση της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων και των αντίστοιχων στόχων που τον αφορούν.
- Είναι αρμόδιος για τον έλεγχο των συσκευασιών και πιο συγκεκριμένα για την κατάσταση και την ακεραιότητα των συσκευασιών των παραλαμβανόμενων προϊόντων και με ότι συνεπάγεται με τις αναγραφόμενες πληροφορίες στη συσκευασία.
- Είναι αρμόδιος για τον έλεγχο της θερμοκρασίας των προϊόντων κατά τη παραλαβή και τον έλεγχο απουσίας προσβολών, αλλά και ευρύτερα για την συνολική επιθεώρηση των μέσων μεταφοράς και την θερμοκρασία αυτών.
- Είναι αρμόδιος για την συμπλήρωση των σχετικών αρχείων της μελέτης.

Θέση: Υπεύθυνος Διανομής Φαγητών – Μεταφοράς σε Κουζίνες Ορόφων

Ο υπεύθυνος για το προσωπικό διανομής και μεταφοράς φαγητών έχει σημαντικά καθήκοντα και ευθύνες στο πλαίσιο της ασφάλειας τροφίμων και της ομαλής λειτουργίας των κουζινών. Ορισμένες από τις βασικές του αρμοδιότητες είναι οι εξής:

- Οφείλει να εφαρμόζει τις απαιτούμενες πολιτικές και διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων.
- Να ελέγχει τα μέσα αποθήκευσης και μετακίνησης των γευμάτων για την απουσία ανεπιθύμητων οσμών και να βεβαιώνεται ότι είναι καθαρά.
- Πρέπει να διασφαλίζει ότι η θερμοκρασία των φαγητών διατηρείται στα κατάλληλα επίπεδα κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.
- Πρέπει να επιβλέπει το προσωπικό για την τήρηση Ορθών Πρακτικών Χειρισμού Τροφίμων και να προβαίνει σε οποιεσδήποτε απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες.
- Η Συμπλήρωση απαιτούμενων εγγράφων.

Θέση: Υπεύθυνος Κουζίνας Ορόφων

Ορισμένα από τα καθήκοντά του υπεύθυνου για το προσωπικό των κουζινών ορόφων περιλαμβάνουν:

- Οφείλει να τηρεί και να εφαρμόζει τις πολιτικές ασφάλειας τροφίμων και τους στόχους που τον αφορούν.
- Πρέπει να διασφαλίζει ότι τηρείται η κατάλληλη θερμοκρασία σε όλα τα στάδια από την παραγωγή έως την διανομή.
- Πρέπει να επιβλέπει την καθαριότητα των κουζινών και την αποκομιδή των απορριμμάτων.
- Πρέπει να επιβλέπει το προσωπικό για την τήρηση Ορθών Πρακτικών Χειρισμού Τροφίμων και να προβαίνει σε ανάλογες διορθωτικές ενέργειες.

Θέση: Υπεύθυνος Προσωπικού Εστιατορίου

Ο υπεύθυνος προσωπικού εστιατορίου:

- Οφείλει να τηρεί και να εφαρμόζει τις πολιτικές ασφάλειας τροφίμων και τους στόχους που τον αφορούν.
- Πρέπει να φροντίζει ώστε τα φαγητά να διατηρούνται στην ενδεδειγμένη θερμοκρασία.
- Είναι αρμόδιος για την επίβλεψη του προσωπικού του εστιατορίου και την εφαρμογή των Ορθών Πρακτικών Χειρισμού Τροφίμων.
- Είναι υπεύθυνος πρέπει να συμπληρώνει τα απαραίτητα έντυπα που προβλέπονται από το σχέδιο HACCP.

Διαδικασία ανασκόπησης της Διοίκησης (Δ12)

Σκοπός

Η περιγραφή της διαδικασίας ανασκοπήσεων από τη διοίκηση αποτελεί σημαντικό μέρος της διαχείρισης του συστήματος ασφαλείας τροφίμων. Πιο συγκεκριμένα, ορίζει τον τρόπο με τον οποίο θα διεξάγονται οι ανασκοπήσεις, καθιστώντας σαφείς τις αρμοδιότητες των εμπλεκομένων. Μέσω αυτής της διαδικασίας, επιτυγχάνεται η συνεχής βελτίωση του συστήματος ασφαλείας τροφίμων, καθώς οι ανασκοπήσεις πραγματοποιούνται σύμφωνα με καθορισμένο πρόγραμμα, ελέγχονται και καταγράφονται σύμφωνα με το προσδιορισμένο πρότυπο. Μέσω αυτής της διαδικασίας, επιτυγχάνεται η διασφάλιση της συνεχούς παρακολούθησης και επαλήθευσης του συστήματος ασφαλείας τροφίμων.

Μέθοδος

Η ανασκόπηση από τη Διοίκηση αποτελεί ένα κρίσιμο στάδιο για την αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας και της συνεχούς βελτίωσης του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων. Η προσέγγιση αυτή διασφαλίζει ότι το σύστημα είναι επαρκές και αποτελεσματικό, προσαρμοζόμενο σε ενδεχόμενες αλλαγές και ανάγκες. Η συχνότητα αυτών των ανασκοπήσεων είναι μια φορά το έτος, με την προϋπόθεση ότι έχουν πραγματοποιηθεί οι εσωτερικές επιθεωρήσεις όπως προβλέπεται από τη διαδικασία. Ωστόσο, ανάλογα με την κρίση του Συντονιστή ΔΑΤ ή του Τμήματος Διατροφής, η συχνότητα αυτή μπορεί να αυξηθεί αν κριθεί απαραίτητο. Στην ανασκόπηση αυτή συμμετέχουν η Διοίκηση, τα μέλη της Ομάδας HACCP και άλλοι εργαζόμενοι της μονάδας, όπως προτείνεται από τον Υπεύθυνο ΔΑΤ. Η διαδικασία αυτή είναι προσδιορισμένη μέσω του εγγράφου E-12-01, το οποίο προσφέρει ολοκληρωμένη κάλυψη των στοιχείων που αφορούν το σύστημα της μονάδας και διασφαλίζει την τήρηση των διαδικασιών.

Τα δεδομένα προς ανάλυση περιλαμβάνουν εισερχόμενα και εξερχόμενα. Αναφορικά με τα εισερχόμενα αυτά αποτελούν το σύνολο των στοιχείων που έχουν συλλεχθεί από ανασκοπήσεις του παρελθόντος, περιλαμβάνουν τα πορίσματα της γενικής αξιολόγησης του συστήματος, τις αλλαγές που σημειώνονται λόγω πιθανών επιπτώσεων στην ασφάλεια. Επιπροσθέτως, συμπεριλαμβάνεται η πληροφόρηση για καταστάσεις έκτακτης ανάγκης, ατυχήματα και αποσύρσεις, οι δραστηριότητες που σχετίζονται με την επικοινωνία, τη

διαχείριση παραπόνων και τα αποτελέσματα των εσωτερικών και εξωτερικών επιθεωρήσεων του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Οι εξερχόμενες πτυχές περιλαμβάνουν αποφάσεις ή ενέργειες που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων, τη διάθεση πόρων για την κάλυψη αναγκών σε προσωπικό και υλικοτεχνική υποδομή, ενέργειες για ενδεχόμενες αλλαγές στο σύστημα ασφάλειας με σκοπό τη βελτίωση της αποτελεσματικότητάς του, αναθεωρήσεις της πολιτικής του οργανισμού. Να σημειωθεί πως οι ενέργειες προς εφαρμογή, που αποφασίζονται κατά την ανασκόπηση του συστήματος έχουν συγκεκριμένο χρονοδιάγραμμα και υπεύθυνο υλοποίησης και πιο συγκεκριμένα είναι ο διοικητής και ο συντονιστής HACCP.

Figure 3. Αρχείο Ανασκόπησης της Διοίκησης & Έντυπο Πρακτικών Συναντήσεων

ΑΡΧΕΙΟ	ΕΙΔΟΣ ΑΡΧΕΙΟΥ		ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ
	ΕΝΤΥΠΟ	ΗΛ/ΝΙΚΟ		
E-12-01 Έντυπο Πρακτικών Συναντήσεων			ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ	Αορίστου
E-12-02 Δείκτες και Στόχοι Συστήματος			ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ	Αορίστου

Γ.Ν.Α “Ο ΕΥΑΓΓΕΛΙΣΜΟΣ”	Έντυπο Πρακτικών Συναντήσεων
Α/Α	ΘΕΜΑΤΑ / ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Να ελέγχονται οι ενέργειες με βάση τις αποφάσεις της τελευταίας ανασκόπησης. • Να αναλύονται τα αποτελέσματα από την αξιολόγηση. • Να σημειώνονται τυχόν αλλαγές που προκύπτουν και σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων. • Καταστάσεις εκτάκτου ανάγκης και αποσύρσεις. • Καταλληλότητα Πολιτικής Ασφάλειας και Στόχοι. • Ποια τα αποτελέσματα και ποιες οι ενημερώσεις του συστήματος; • Υπογραμμίσεις για εσωτερική και εξωτερική επικοινωνία. • Τι ανάγκες προκύπτουν σε πόρους ή και εκπαιδεύσεις; • Αποτελέσματα ερμηνείας από ανάλυση παραπόνων πελατών. • Αποτελέσματα Εσωτερικών και Εξωτερικών επιθεωρήσεων.
2.	<p>Σύστημα HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Καταγραφές (ψυγεία, καταψύξεις, θερμική επεξεργασία) • Αρχεία/Παράπονα • Προσωπικό • Αποτελέσματα αναλύσεων/Αποτελέσματα επιθεωρήσεων υγιεινής

Διαδικασία διαχείρισης καταστάσεων έκτακτων αναγκών (Δ18)

Η παρούσα Διαδικασία σκοπό έχει να αναγνωρίσει και να διαχειριστεί με οργανωμένη μέθοδο τις δυνητικές έκτακτες καταστάσεις ή ατυχήματα που μπορεί να προκύψουν στη μονάδα του νοσοκομείου, οι οποίες μπορεί να έχουν επίπτωση και στην ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων. Ενδεικτικά παραδείγματα τέτοιων καταστάσεων είναι οι πυρκαγιές, οι πλημμύρες, η βιοτρομοκρατία, η πτώση τάσεως /διακοπή ρεύματος και οι περιβαλλοντικές επιμολύνσεις.

Αναγνώριση – Εκτίμηση καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων

Το προσωπικό της επιχείρησης και οι νέοι υπάλληλοι που προσλαμβάνονται υφίστανται εκπαίδευση τουλάχιστον μια φορά ετησίως, σύμφωνα με τη Διαδικασία Δ08, σε θέματα που αφορούν την αντιμετώπιση καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων. Η καταγραφή πραγματοποιείται από Συντονιστή ΣΔΑΤ στο έντυπο E-18-01.

Σχεδιασμός διαχείρισης καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων

Το πλάνο αντιμετώπισης καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων εκπονείται από την Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων, εγκρίνεται από τον Συντονιστή ΣΔΑΤ και πρέπει να περιλαμβάνει λεπτομερή περιγραφή για τον συντονισμό και την επικοινωνία με εξωτερικούς φορείς, όπως είναι η αστυνομία και πυροσβεστική. Να επεξηγεί το πως κατανέμονται οι αρμοδιότητες, αφότου αναγνωριστούν οι πιθανοί κίνδυνοι, να προταθούν προληπτικά μέτρα ελέγχου, διοδίων διαφυγής, είδη συναγερμού και ενέργειες άμεσης αντιμετώπισης.

Επικοινωνία σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων

Ευθύνη για να διασφαλιστεί η αποτελεσματική επικοινωνία, τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά έχουν ο Συντονιστής ΣΔΑΤ και η Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων. Στα πλάνα αντιμετώπισης ανά περίπτωση περιγράφονται λεπτομερώς οι επιμέρους επικοινωνίες. Τα στοιχεία επικοινωνίας και τα σχετικά σχέδια δράσης για την αντιμετώπιση καταστάσεων έκτακτης ανάγκης ή ατυχημάτων αναρτώνται σε εμφανή σημεία της εγκατάστασης. Η κοινοποίηση του κύριου σχεδίου αντιμετώπισης καταστάσεων έκτακτης ανάγκης προς τους υπεύθυνους γίνεται από τον Συντονιστή ΣΔΑΤ μέσω της διανομής του αντίστοιχου εντύπου.

Εκπαίδευση του προσωπικού

Το προσωπικό της επιχείρησης και οι νέοι υπάλληλοι που προσλαμβάνονται υφίστανται εκπαίδευση κα' ελάχιστο μία φορά το χρόνο όπως ορίζει η Διαδικασία Δ08, με θέμα εκπαίδευσης την αντιμετώπιση καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων.

Διερεύνηση – Αξιολόγηση καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων

Σε περίπτωση που διαπιστωθεί η ανεπάρκειά της εφαρμογής του σχεδίου έπειτα από αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας του σχεδίου, ο υπεύθυνος της ομάδας ασφάλειας τροφίμων προβαίνει στη λήψη επιπλέον μέτρων και διορθωτικών ενεργειών σύμφωνα με τη Διαδικασία Δ10, ενώ το σχέδιο αναθεωρείται ανάλογα.

Αξιολόγηση Ετοιμότητας της Μονάδας στην αντιμετώπιση καταστάσεων έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων

Διεξάγονται ασκήσεις ετοιμότητας σύμφωνα με το σχέδιο έκτακτης ανάγκης και ατυχημάτων σε τακτική βάση. Τα αποτελέσματα αυτών των ασκήσεων αξιολογούνται κατά τη διαδικασία ανασκόπησης και επικαιροποίησης του ΣΔΑΤ από τη Διοίκηση ΚΑΙ καταγράφονται στο έντυπο E-18-01. Αυτό το έντυπο χρησιμοποιείται επίσης κατά τη διαχείριση πραγματικών καταστάσεων έκτακτης ανάγκης. Η διεξαγωγή των ασκήσεων εκτελείται υπό την ευθύνη της Διοίκησης και του υπεύθυνου Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Πίνακας 3. Αρχείο Αξιολόγησης Έκτακτης Ανάγκης και Ατυχημάτων

ΑΡΧΕΙΟ	ΕΙΔΟΣ ΑΡΧΕΙΟΥ		ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ
	ΕΝΤΥΠΟ	ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ		
E-18-01 Έκθεση Αξιολόγησης Καταστάσεων Έκτακτης Ανάγκης και Ατυχημάτων			ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ	1 έτη

6. Σχεδιασμός: Δράσεις για την αντιμετώπιση των κινδύνων και των ευκαιριών, τους στόχους και τα σχέδια για την επίτευξή τους.

Ο οργανισμός πρέπει να καθορίζει τους κινδύνους και τις ευκαιρίες που πρέπει να αντιμετωπίζονται προκειμένου το ΣΔΑΤ να μπορεί να επιτύχει τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα, να βελτιώνει τα επιθυμητά αποτελέσματα, να προλαμβάνει ή να μειώνει τις ανεπιθύμητες ενέργειες και να στοχεύει στην επίτευξη της συνεχούς βελτίωσης.

Πίνακας 4. Δείκτες και Στόχοι Συστήματος

Δραστηριότητα	Δείκτης	Στόχος	Αποτελέσματα έτους	Υπεύθυνος Παρακολούθησης
Διαχείριση Παραπόνων	Αριθμός παραπόνων σχετικά με την ποιότητα και ασφάλεια	≤ 3 / έτος για ποιότητα 0 / έτος για ασφάλεια		Υπεύθυνος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων
Σε όλες τις δραστηριότητες	Αποσύρσεις προϊόντων	Μηδενικός αριθμός αποσυρθέντων παρτίδων ανά έτος		Διοίκηση & Υπεύθυνος ΔΑΤ
Παραλαβή — Παραγωγή — Αποθήκευση και Διακίνηση	Αποκλίσεις CCP's	≤3 / έτος		Υπεύθυνος ΔΑΤ
Παραλαβή — Παραγωγή — Αποθήκευση και Διακίνηση	Αποκλίσεις OPRP's	≤3 / έτος		Υπεύθυνος ΔΑΤ
Σε όλες τις δραστηριότητες	Συμβάντα τροφικών δηλητηριάσεων	Μηδενικός αριθμός συμβάντων / έτος		Διοίκηση & ΥΔΑΤ
Καθαριότητες	4 ελέγχους με swab test μηνιαίως	< 1 μη αποδεκτά το μήνα		Υπεύθυνος ΔΑΤ

Σχεδιασμός αλλαγών

Σε κάθε περίπτωση όπου διενεργείται αλλαγή στο σύστημα αυτή πρέπει να γίνει γνωστή με σχεδιασμένο τρόπο. Ο Οργανισμός οφείλει να λαμβάνει υπόψιν του τους εξής παράγοντες ώστε να διασφαλίζει την αποτελεσματική υλοποίηση των αλλαγών. Πιο συγκεκριμένα, τον λόγο της αλλαγής και τις δυνητικές επιπτώσεις αυτών, τη διαρκή ακεραιότητα του συστήματος, αν οι πόροι είναι διαθέσιμοι και τέλος την επαναπροσδιορισμό των αρμοδιοτήτων.

- 7. Υποστήριξη:** Τους πόρους που απαιτούνται για το ΣΔΑΤ, την ικανότητα του προσωπικού και την επίγνωση του, την επικοινωνία και τις τεκμηριωμένες πληροφορίες.

7.1. Πόροι

Ο φορέας οφείλει να αναγνωρίζει και να διαθέτει τους απαιτούμενους πόρους για τη θέσπιση, την εφαρμογή, τη διατήρηση, την ενημέρωση και διαρκή βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων. Σε αυτό το πλαίσιο, ο Οργανισμός πρέπει να εξετάζει δύο κύρια ζητήματα, την επάρκεια των υφιστάμενων εσωτερικών πόρων και τους περιορισμούς τους και την ανάγκη για εξωτερικούς πόρους όταν αυτό κρίνεται απαραίτητο.

Παράγοντες όπως το προσωπικό, η υποδομή και το περιβάλλον εργασίας είναι κρίσιμοι για τη λειτουργία ενός αποτελεσματικού Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων. Ο Οργανισμός πρέπει να διασφαλίζει την επαρκή επαγγελματική επάρκεια του προσωπικού του και να εξετάζει την αποτελεσματικότητα των εξωτερικών εμπειρογνομόνων, καθώς και την ανάγκη για εξωτερικούς πόρους όταν αυτό είναι απαραίτητο. Ταυτόχρονα, πρέπει να παρέχει και να διατηρεί την απαραίτητη υποδομή και το κατάλληλο περιβάλλον εργασίας, λαμβάνοντας υπόψη κοινωνικούς, ψυχολογικούς και φυσικούς παράγοντες. Επίσης, κατά την εξέλιξη του ΣΔΑΤ, ο Οργανισμός πρέπει να λαμβάνει υπόψη τα στοιχεία που αναπτύσσονται εκτός του Οργανισμού, συμπεριλαμβανομένων των PRP, της ανάλυσης κινδύνου και του σχεδίου ελέγχου κινδύνου, να διασφαλίζει την τήρηση απαιτήσεων από εξωτερικούς παρόχους και να εξασφαλίζει την ποιότητα των υπηρεσιών μέσω ανάλυσης και επαναξιολόγησης.

7.2. Επαγγελματική επάρκεια

Ο Οργανισμός πρέπει να καθορίζει την απαιτούμενη επαγγελματική επάρκεια τόσο του προσωπικού όσο και των εξωτερικών συνεργατών. Επιπλέον, πρέπει να διασφαλίζει ότι η ομάδα ασφάλειας τροφίμων διακατέχεται από διεπιστημονική γνώση και εμπειρία στην ανάπτυξη και εφαρμογή του ΣΔΑΤ. Τέλος, πρέπει να λαμβάνει ενέργειες, κατά περίπτωση, για την απόκτηση της απαιτούμενης επαγγελματικής επάρκειας και να τηρεί κατάλληλες τεκμηριωμένες πληροφορίες ως απόδειξη της επαγγελματικής κατάρτισης.

7.3. Ευαισθητοποίηση

Ο Οργανισμός είναι υποχρεωμένος να βεβαιωθεί ότι όλο το σχετικό προσωπικό που εργάζεται υπό τον έλεγχό του έχει επίγνωση της πολιτικής για την ασφάλεια τροφίμων, των στόχων του ΣΔΑΤ που σχετίζονται με τις αρμοδιότητές τους, της επιμέρους συνεισφοράς του στην αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ, καθώς και των συνεπειών της μη συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις του ΣΔΑΤ.

7.4. Επικοινωνία

Γενικά

Ο Οργανισμός πρέπει να κατευθύνει τόσο την εσωτερική όσο και την εξωτερική επικοινωνία σχετικά με το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων. Αυτή η επικοινωνία περιλαμβάνει τη διευκρίνιση του θέματος, τον καθορισμό του χρόνου, των συναντήσεων ή των μέσων επικοινωνίας, του τρόπου διεξαγωγής και των εμπλεκόμενων ατόμων. Επιπλέον, ο Οργανισμός πρέπει να διασφαλίζει ότι η ανάγκη για αποτελεσματική επικοινωνία είναι κατανοητή από όλο το προσωπικό του, το οποίο έχει επιρροή στην ασφάλεια τροφίμων.

Εξωτερική επικοινωνία

Ο Οργανισμός πρέπει να εξασφαλίζει τη διαθεσιμότητα επαρκών και σχετικών πληροφοριών για τα ενδιαφερόμενα μέρη της αλυσίδας τροφίμων. Αυτό προϋποθέτει την καθιέρωση, την εφαρμογή και τη διατήρηση αποτελεσματικών μέσων επικοινωνίας με εξωτερικούς παρόχους, πελάτες, καταναλωτές και αναδόχους. Ο οργανισμός πρέπει να διασφαλίζει την ανταλλαγή πληροφοριών σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων, τους κινδύνους που αφορούν τα προϊόντα, τις συμβατικές συμφωνίες και τις νομοθετικές απαιτήσεις. Επιπλέον, εξουσιοδοτημένο προσωπικό πρέπει να είναι υπεύθυνο για την ανταλλαγή εξωτερικών πληροφοριών σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων.

Εσωτερική επικοινωνία

Ο Οργανισμός πρέπει να θεσπίζει, να εφαρμόζει και να διατηρεί αποτελεσματικό σύστημα επικοινωνίας για τη διαβίβαση πληροφοριών που επηρεάζουν την ασφάλεια τροφίμων. Για να διασφαλιστεί η συνεχής αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ, ο Οργανισμός πρέπει να ενημερώνει εγκαίρως την ομάδα ασφάλειας τροφίμων για οποιεσδήποτε αλλαγές σε προϊόντα, πρώτες ύλες, συστήματα παραγωγής, εγκαταστάσεις, προγράμματα καθαρισμού, νομοθετικές απαιτήσεις, κινδύνους ασφάλειας, απαιτήσεις πελατών, ερωτήματα εξωτερικών ενδιαφερόμενων μερών, παράπονα και άλλες συνθήκες που επηρεάζουν την ασφάλεια τροφίμων.

7.5. Τεκμηριωμένες πληροφορίες

Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που υιοθετεί ο Οργανισμός πρέπει να περιλαμβάνει τρεις βασικές κατηγορίες πληροφοριών. Πρώτον, πληροφορίες που αναφέρονται στο παρόν έγγραφο και αποτελούν απαραίτητο μέρος του ΣΔΑΤ. Ακολούθως, πληροφορίες που καθορίζονται από τον Οργανισμό ως ουσιώδεις για την αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ και τέλος πληροφορίες για τις απαιτήσεις ασφάλειας τροφίμων που προκύπτουν από τους νομοθετικούς φορείς, τις κανονιστικές αρχές και τους πελάτες, σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000 του 2018. Αυτές οι πληροφορίες είναι

απαραίτητες για την εφαρμογή και τη συμμόρφωση του ΣΔΑΤ στις ισχύουσες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, καθώς και για την ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών (ISO22000, 2018).

8. Λειτουργία: Επιχειρησιακός σχεδιασμός και έλεγχος Προαπαιτούμενων (PRP's), Σύστημα ιχνηλασιμότητας, Αντιμετώπιση καταστάσεων έκτακτης ανάγκης, Έλεγχος κινδύνων (Hazard control), Ενημέρωση των πληροφοριών που καθορίζουν τα προαπαιτούμενα και το σχέδιο ελέγχου κινδύνων (hazard control plan), Έλεγχος παρακολούθησης και μέτρησης, Επαλήθευση που σχετίζεται με τα προαπαιτούμενα και το σχέδιο ελέγχου κινδύνων, Έλεγχος μη συμμορφώσεων προϊόντος και διεργασιών, Διάταξη εγκαταστάσεων.

Προαπαιτούμενα προγράμματα (PRP's)

Η παρούσα ενότητα περιγράφει τις διαδικασίες που συνδέονται με το σύνολο των προαπαιτούμενων για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων. Η αποτελεσματική εφαρμογή και εγκατάσταση ενός συστήματος HACCP βασίζεται σε συγκεκριμένες πρακτικές και διαδικασίες που αποτελούν τη βάση της πυραμίδας του HACCP. Αυτές οι πρακτικές περιλαμβάνουν την τήρηση των Κανόνων Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP) και της Πρακτικής Υγιεινής (GHP). Αυτοί οι κανόνες καλύπτουν την:

1.Υγιεινή Κτηριακών Εγκαταστάσεων & Εξοπλισμού: αφορά τις διαδικασίες που σχετίζονται με τη συντήρηση των εγκαταστάσεων και του περιεχομένου εξοπλισμού. Αναλυτικότερα, κατά την κατασκευή των δαπέδων και των τοίχων είναι απαραίτητη η χρήση υδατοστεγών υλικών, τα οποία παράλληλα να διαθέτουν τα εξής χαρακτηριστικά όπως να μην είναι απορροφητικά, να πλένονται με ευκολία, να μην παρουσιάζουν ρωγμές και να διαθέτουν λείες επιφάνειες. Η φωτιστική κάλυψη στους χώρους παραγωγής πρέπει να είναι επαρκής με την συνοδευόμενη απαραίτητη χρήση προστατευτικών καλυμμάτων όπου θεωρείται απαραίτητο. Τα αποδυτήρια πρέπει να διατηρούνται καθαρά και οργανωμένα και οι τουαλέτες δεν πρέπει να είναι άμεσα προσβάσιμες από τους χώρους όπου γίνεται επεξεργασία τροφίμων. Τέλος, ο εξοπλισμός πρέπει να διατηρείται σε καθαρή κατάσταση και να ακολουθείτε η διαδικασία συντήρησης και διακρίβωσης σύμφωνα με το πλάνο.

2. Καθαρισμός και Απολύμανση: σημασία στην συγκεκριμένη διαδικασία έχει από ποιον εκτελείται η διαδικασία, με ποιον τρόπο και πότε, ενώ τα υλικά χρήσης ακολουθούνται από πληροφορίες χρήσης από τον κατασκευαστή. Για τον καθαρισμό και την απολύμανση του εξοπλισμού γίνεται χρήση πλυντηρίων όπου το νερό έχει θερμοκρασία μεγαλύτερη των 80°C. Τα χημικά καθαρισμού αποθηκεύονται ερμάρια, σε απόσταση από τρόφιμα και καθαρό εξοπλισμό. Η διαδικασία αξιολόγησης της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού καταγράφεται στο έντυπο E-09-02 και πραγματοποιείται βάση του πλάνου που καθορίζεται από τον Υπεύθυνο Μαγειρείων και τον Υπεύθυνο ΔΑΤ στο καθορίζεται η συχνότητα ελέγχου και οι επιφάνειες λήψης δείγματος, με τη χρήση swab test. Όταν η αποτελεσματικότητα του καθαρισμού δεν είναι η αποδεκτή ακολουθεί παροχή εκπαίδευσης για τη σωστή μέθοδο εφαρμογής του πλάνου καθαρισμού και απολύμανσης από το αρμόδιο άτομο. Επιπλέον, υπάρχει συνεργασία με εξωτερικό εργαστήριο, το οποίο διενεργεί τακτικά δειγματοληψία και έλεγχο μικροβιολογικού φορτίου επιφανειών, με την διαδικασία των contact plates.

3. Εγκατάσταση Συστήματος Μυοκτονίας και Απεντόμωσης: Ο έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών αποτελεί ουσιώδη πτυχή της ασφάλειας των τροφίμων, ενώ η εφαρμογή προγράμματος μυοκτονίας και απεντόμωσης καθίσταται υποχρεωτική και εφαρμόζεται από αδειοδοτημένες εταιρίες. Καθοριστική παράμετρος για την αποτελεσματικότητα του προγράμματος κρίνεται η συχνότητα των εφαρμογών, η οποία καθορίζεται από την εταιρία συνεργασίας, βάση μελέτης. Το πιο σύνηθες είναι μία φορά μηνιαίως. Είναι αναγκαίο να ληφθεί υπόψη ότι μετά την απολύμανση των χώρων, πρέπει να τηρείται ο απαιτούμενος χρόνος για την ασφαλή απομάκρυνση ενδεχόμενων επικίνδυνων ουσιών από τον αέρα. Τέλος, πρέπει να διασφαλιστεί ότι οι εντομοκτόνες ουσίες είναι κατάλληλες για χρήση σε αποθήκες τροφίμων και χώρους υγειονομικού ενδιαφέροντος, σύμφωνα με τις οδηγίες του Γενικού Χημείου του Κράτους και του Εθνικού Οργανισμού Φαρμάκων.

4. Έλεγχος νερού και αέρα: Είναι σημαντικό να πραγματοποιείται τακτική μικροβιολογική και χημική ανάλυση του νερού που έρχεται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα. Αυτό επιτυγχάνεται με βάση την Οδηγία ΕΚ 98/83 και τον ΦΕΚ 3282/19.9.17. Η δειγματοληψία του νερού πραγματοποιείται από εξωτερικό, πιστοποιημένο εργαστήριο. Το πλάνο δειγματοληψίας καθορίζει τη συχνότητα, τις παραμέτρους και τις αποδεκτές τιμές σύμφωνα με τον Κανονισμό 98/83/ΕΚ. Όσον αφορά την συσσώρευση υδρατμών, θα πρέπει να αποφεύγεται και τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να παραμένουν καθαρά

προκειμένου να μην αποτελούν πιθανή πηγή μόλυνσης.

5. **Υγιεινή του Προσωπικού:** το προσωπικό πρέπει να είναι ενήμερο για τους κινδύνους που σχετίζονται με τις γαστρεντερικές λοιμώξεις και τους τραυματισμούς ώστε να λαμβάνονται τα αναγκαία μέτρα πρόληψης, ενώ παράλληλα υποχρεωτικό είναι οι εργαζόμενοι που εμπλέκονται με την αλυσίδα των τροφίμων να προσκομίσουν στο νοσοκομείο ενεργό πιστοποιητικό υγείας. Η χρήση γαντιών και το τακτικό ορθό πλύσιμο χεριών αποτελούν σημαντικούς κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και κύριο μέτρο λήψης για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων.
6. **Προμήθειες:** Οι προμηθευτές πρώτων υλών, δευτερευόντων υλών, υλικών συσκευασίας, υπηρεσιών, καθώς και οι λοιποί συνεργάτες του νοσοκομείου υπόκεινται σε αξιολόγηση πριν από την έναρξη της συνεργασίας και σε τακτικά χρονικά διαστήματα κατά τη διάρκεια με βάση τα κριτήρια που έχει ορίσει η διοίκηση.
7. **Διαχείριση αποβλήτων:** τα απορρίμματα πρέπει να συλλέγονται και να απομακρύνονται καθημερινά από το χώρο του νοσοκομείου. Η συλλογή και η διάκριση των αποβλήτων πραγματοποιείται σε ειδικό χώρο συγκέντρωσης, ο οποίος εντάσσεται στο σχέδιο μυοκτονιών και εντομοκτονιών. Το μαγειρείο του νοσοκομείου ακολουθεί τη διαδικασία της ανακύκλωσης αλλά υιοθετεί και ευρύτερα την έννοια της κυκλικής οικονομίας συλλέγοντας τηγανέλαια και τα ζωικά προϊόντα από αδειοδοτημένους φορείς. Τα απορρίμματα, εφόσον είναι δυνατόν, τοποθετούνται σε ψυγείο (θερμοκρασία <math><10^{\circ}\text{C}</math>) (ΕΚ 852/2004).

Διαδικασία ιχνηλασιμότητας και ανάκλησης (Δ11)

Σκοπός

Η παρούσα διαδικασία αναλύει πως η νοσοκομειακή μονάδα συμμορφώνεται με το νομοθετικό περιεχόμενο περί ιχνηλασιμότητας, σύμφωνα με τον αντίστοιχο Ευρωπαϊκό Κανονισμό 178/2002. Πέραν αυτού, η διαδικασία αναλύει τον τρόπο εφαρμογής μέτρων ανάκλησης προϊόντων που έχουν κριθεί ως ακατάλληλα και επικίνδυνα για χρήση. Μέσω αυτής της διαδικασίας, επιδιώκεται η εξασφάλιση της ασφάλειας και της ποιότητας των προϊόντων που διατίθενται στην αγορά, συμβάλλοντας έτσι στην προστασία των καταναλωτών και στη διατήρηση της δημόσιας υγείας.

Μέθοδος

Η ιχνηλασιμότητα αποτελεί πράγματι ένα σημαντικό μέσο για τη διαχείριση των πιθανών κινδύνων στον τομέα των τροφίμων. Μέσω αυτής της διαδικασίας, οι υπεύθυνοι των μονάδων και οι αρμόδιες αρχές έχουν τη δυνατότητα να εντοπίσουν, να αποσύρουν ή να ανακαλέσουν μη ασφαλή προϊόντα που έχουν διατεθεί στους καταναλωτές/αγορά. Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι η ιχνηλασιμότητα δεν εγγυάται την ασφάλεια των τροφίμων, αλλά στοχεύει στον ελάττωση των επικίνδυνων περιστατικών σχετικά με την ασφάλεια.

Τα τρία βήματα για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας είναι ουσιώδη για την καταγραφή και τον έλεγχο της ροής των προϊόντων. Κατά τη διάρκεια αυτών των βημάτων, κρατείται λεπτομερής καταγραφή των παραλαβών, των εξαγωγών α' υλών και της παρασκευής προϊόντων. Αναλυτικότερα,

- **Καταγραφή Παραλαβών (Έντυπο E-01-01):** Κρατείται λεπτομερής καταγραφή κάθε παραλαβής προϊόντος, με τη χρήση του ειδικού έντυπου E-01-01. Αυτό επιτρέπει στην επιχείρηση να ανιχνεύσει την προέλευση των προϊόντων και να διασφαλίσει ότι ακολουθούν τις κατάλληλες διαδικασίες.

- **Έλεγχος Εξαγωγών Α' Υλών (Εντυπο E-11-02):** Καταγράφονται όλες οι εξαγωγές α' υλών από την αποθήκη προς την κουζίνα, και οι εν λόγω εξαγωγές ελέγχονται από τον υπεύθυνο μαγειρειών. Αυτή η διαδικασία εξασφαλίζει ότι οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή των προϊόντων είναι υψηλής ποιότητας και ασφαλείς για κατανάλωση.
- **Ταυτοποίηση και Ημερομηνία Παρασκευής Προϊόντων:** Κάθε προϊόν που παρασκευάζεται από τα μαγειρεία και δεν καταναλώνεται άμεσα πρέπει να ταυτοποιείται με μια ετικέτα που αναγράφει την ημερομηνία παρασκευής του. Αυτό είναι σημαντικό για να εξασφαλιστεί ότι τα προϊόντα διατηρούνται σύμφωνα με τις προδιαγραφές και δεν υπερβαίνουν την περίοδο ζωής τους.

Με τη συνεχή εφαρμογή και παρακολούθηση αυτών των βημάτων, η επιχείρηση μπορεί να διασφαλίσει την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων της και να ανταποκριθεί αποτελεσματικά σε οποιαδήποτε ανάκληση προϊόντος.

Επισημαίνονται ποικίλες αιτίες που μπορούν να επιφέρουν την ανάκληση ενός προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης της μη συμμόρφωσης με τα πρότυπα ασφαλείας του προϊόντος, της μη συμμόρφωσης εξοπλισμού παρακολούθησης και μέτρησης, καθώς και αποκλίσεων από την εφαρμογή του σχεδίου HACCP ή των προαπαιτούμενων. Επιπλέον, η ανάκληση μπορεί να προκληθεί από υποψίες ελλιπούς σήμανσης των προϊόντων, τη μη τήρηση της νομιμότητας κατά την αποθήκευση ή παρασκευή τους, καθώς και από συμβάντα αναφοράς δηλητηριάσεων ή παραπόνων. Τέλος, η ανάκληση μπορεί να είναι αναγκαία και κατόπιν εντολής των αρμόδιων κρατικών αρχών, ενώ μπορεί να προκύψει και λόγω ποιοτικών προβλημάτων. Συνολικά, η ανάκληση προϊόντων αποτελεί κρίσιμο μέτρο για τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας και της εμπιστοσύνης των καταναλωτών στην ποιότητα και ασφάλεια των προϊόντων τροφίμων.

Η διαδικασία καταγραφής των συμβάντων εφαρμόζεται σε εκείνα τα συμβάντα που υπό διαφορετικές συνθήκες θα μπορούσαν να προκαλέσουν κινδύνους που θα καθιστούσαν το τρόφιμο επικίνδυνο, όπως ορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία. Η διαδικασία ανάκλησης προϊόντων ακολουθεί μια σειρά από στάδια. Αρχικά, γίνεται η ενημέρωση για το προϊόν από την προμηθευόμενη εταιρεία ή από δελτίο τύπου του Ε.Φ.Ε.Τ., παρέχοντας σημαντικές πληροφορίες όπως η ημερομηνία παραγωγής, η ημερομηνία λήξης και το Lot number του προς ανάκληση προϊόντος. Στη συνέχεια, ακολουθεί η εύρεση της συνολικής παραλαμβανόμενης ποσότητας και στη δέσμευση του προϊόντος, εάν αυτό βρίσκεται στις εγκαταστάσεις της μονάδας, καθώς και των τελικών προϊόντων στα οποία έχει χρησιμοποιηθεί η πρώτη ύλη. Τέλος, πραγματοποιείται η ανάκληση των προϊόντων. Με αυτόν τον τρόπο, η διαδικασία ανάκλησης προϊόντων διασφαλίζει την ταχεία και αποτελεσματική αντίδραση σε περιπτώσεις που ενδέχεται να απειλήσουν τη δημόσια υγεία και την ασφάλεια των καταναλωτών.

Η διαδικασία της Ανάκλησης παρακολουθείται συστηματικά μέσω του Εντύπου Ανάκλησης Ε-11-01. Όλες οι αναγκαίες ενέργειες, ανεξαρτήτως της σοβαρότητας του περιστατικού, πραγματοποιούνται την ίδια ημέρα. Τα προϊόντα που ανακαλούνται κατηγορούνται ως μη συμμορφούμενα και η Διαδικασία Αντιμετώπισης "Μη Συμμόρφωσης" ενεργοποιείται. Η επιχείρηση υλοποιεί την εξέταση των συστημάτων ιχνηλασιμότητας μέσω μιας δοκιμαστικής απόσυρσης/ανάκλησης μια φορά τον χρόνο, γνωστή ως εικονική ανάκληση. Με αυτόν τον τρόπο, επιδιώκεται η διασφάλιση της συνεχούς παρακολούθησης και βελτίωσης των συστημάτων διαχείρισης κινδύνου σε σχέση με την ιχνηλασιμότητα των προϊόντων.

ΑΡΧΕΙΟ	ΕΙΔΟΣ ΑΡΧΕΙΟΥ		ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ
	ΕΝΤΥΠΟ	ΗΛ/ΝΙΚΟ		
Φάκελος Νερού			ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΔΑΤ	Αορίστου
Φάκελος Απεντόμωσης & Μυοκτονίας			ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΔΑΤ	2 έτη
E-09-01 Εβδομαδιαίο Πρόγραμμα Καθαρισμού			ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ	2 έτη
E-09-02 Έντυπο Ελέγχου Αποτελεσματικότητας Καθαρισμού			ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ	2 έτη

Πίνακας 5. Αρχείο Ελέγχου Κινδύνων

Προδιαγραφές παραγόμενων γευμάτων

Πίνακας 6. Προδιαγραφές προϊόντων

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ		
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	Αυτά τα γεύματα ετοιμάζονται με τις παραδοσιακές μαγειρικές μεθόδους. Μετά τη θερμική επεξεργασία, τα γεύματα καταναλώνονται εντός 1-2 ωρών.		
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Να είναι απαλλαγμένα από δυσάρεστες οσμές, ξένα σώματα, οποιαδήποτε σημάδι αλλοίωσης ή ημιτελούς επεξεργασίας.		
ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ/ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ	Το προϊόν έχει υποστεί θερμική επεξεργασία (θερμοκρασία στο γεωμετρικό κέντρο του τροφίμου >75°C για 1min. Άμεση κατανάλωση (εντός 1-2 ωρών)		
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ	Τα γεύματα τοποθετούνται σε κατάλληλα δοχεία για τρόφιμα, όπως ανοξείδωτα ταψιά, και μεταφέρονται σε κλειστά τροχήλατα καρότσια, τα οποία χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τους στις κουζίνες των ορόφων, στο εστιατόριο του προσωπικού και τον παιδικό σταθμό.		
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ	Η κατανάλωση πρέπει να είναι άμεση.		
ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΤΙΜΗ	ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΤΙΜΗ
Ξένες ύλες (μεταλλικά αντικείμενα, ξύλο, πλαστικό, νάιλον, γυαλί, κόκκαλο, ξενιστές)	Απουσία	Άνευ συνήθους μεταβολής. Το φαγητό πρέπει να είναι - απαλλαγμένα από δυσάρεστες οσμές, ξένα σώματα, οποιαδήποτε σημάδι αλλοίωσης ή ημιτελούς επεξεργασίας.	

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΤΙΜΗ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΤΙΜΗ
O.M.X.	<10 ⁴ cfu/g	B.cereus	10 ² cfu/g
Escherichia coli	10 ² cfu/g	Staphylococcus aureus	10 ² cfu/g
Salmonella spp.	απουσία σε 25 g	Listeria spp.	απουσία σε 25 g
Cl. Perfringens (για παρασκευές με κρέας)	10 ² cfu/g	Campylobacter spp. (για παρασκευές με πουλερικά)	απουσία σε 25 g
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣΗ' ΟΥΣΙΕΣ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ	Ενδέχεται να ανιχνεύονται στα:		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη όπως είναι το σιτάρι, η σίκαλη, το κριθάρι, η βρώμη ή οι υβριδικές ποικιλίες τους και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά. 2. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά. 3. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια. 4. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια. 5. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα λόγω της παρουσίας λακτόζης. 6. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο. 7. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι. 8. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού. 9. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο. <p>Τα παραπάνω αποτελούν τις βασικές κατηγορίες των αλλεργιογόνων ουσιών, καθώς και των ουσιών που σχετίζονται με δυσανεξίες. Σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1169/2011 και την Κ.Υ.Α. 1412/31883/2019 (Φ.Ε.Κ. 650/28.02.2019) για την «Παροχή πληροφοριών σχετικά με την παρουσία ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε μη προσυσκευασμένα τρόφιμα». Σε περίπτωση που κάποιο άτομο έχει αλλεργία στα παραπάνω αλλεργιογόνα, πραγματοποιείται ειδική προετοιμασία.</p>		

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ			
ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΚΡΥΑ ΠΙΑΤΑ (<7°C)		
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	Τα προϊόντα αυτά καταναλώνονται με άμεσο τρόπο χωρίς περαιτέρω θερμική επεξεργασία.		
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	Να είναι απαλλαγμένα από δυσάρεστες οσμές, ξένα σώματα, οποιαδήποτε σημάδι αλλοίωσης ή ημιτελούς επεξεργασίας.		
ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ / ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ	Τα προϊόντα αυτά αποτελούνται από πρώτες ύλες έτοιμες προς βρώση, τα οποία διατηρούνται υπό ψύξη στους 2-5°C και καταναλώνονται άμεσα.		
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ	Τα γεύματα τοποθετούνται σε κατάλληλα δοχεία για τρόφιμα, όπως ανοξείδωτα ταψιά, και μεταφέρονται σε κλειστά τροχήλατα καρότσια, τα οποία χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τους στις κουζίνες των ορόφων, στο εστιατόριο του προσωπικού και τον παιδικό σταθμό.		
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ	Η κατανάλωση πρέπει να είναι άμεση.		
ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΤΙΜΗ	ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΤΙΜΗ
Ξένες ύλες (μεταλλικά αντικείμενα, ξύλο, πλαστικό, νάιλον, γυαλί, κόκκαλο, ξενιστές)	Απουσία	Άνευ συνήθους μεταβολής. Το φαγητό πρέπει να είναι απαλλαγμένα από δυσάρεστες οσμές, ξένα σώματα, οποιαδήποτε σημάδι αλλοίωσης ή ημιτελούς επεξεργασίας.	-
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΤΙΜΗ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΤΙΜΗ

O.M.X.	<10 ⁵ cfu/g	B.cereus	10 ² cfu/g
Escherichia coli	10 ² cfu/g	Staphylococcus aureus	10 ² cfu/g
Salmonella spp.	Απουσία σε 25 g	Listeria spp.	απουσία σε 25 g
Cl. Perfringens (για παρασκευές με κρέας)	10 ² cfu/g	Campylobacter spp. (για παρασκευές με πουλερικά)	απουσία σε 25 g

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣΗ' ΟΥΣΙΕΣ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ	<p>Ενδέχεται να ανιχνεύονται στα:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη όπως είναι το σιτάρι, η σίκαλη, το κριθάρι, η βρώμη ή οι υβριδικές ποικιλίες τους και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά. 2. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά. 3. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια. 4. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια. 5. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα λόγω της παρουσίας λακτόζης. 6. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο. 7. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι. 8. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού. 9. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο. <p>Τα παραπάνω αποτελούν τις βασικές κατηγορίες των αλλεργιογόνων ουσιών, καθώς και των ουσιών που σχετίζονται με δυσανεξίες. Σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1169/2011 και την Κ.Υ.Α. 1412/31883/2019 (Φ.Ε.Κ. 650/28.02.2019) για την «Παροχή πληροφοριών σχετικά με την παρουσία ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε μη προσσκευασμένα τρόφιμα».</p> <p>Σε περίπτωση που κάποιο άτομο έχει αλλεργία στα παραπάνω αλλεργιογόνα, πραγματοποιείται ειδική προετοιμασία.</p>
---	---

Διάγραμμα Ροής

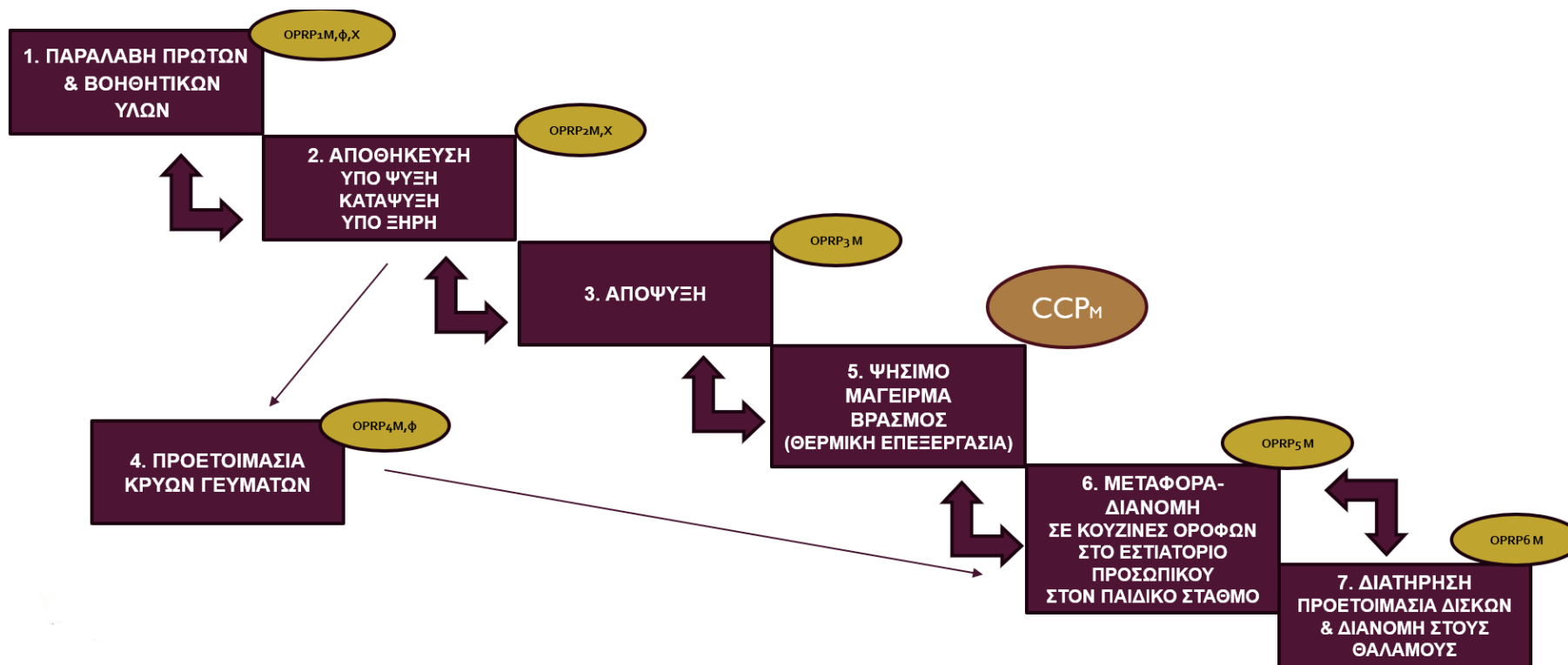


Figure 4. Απεικόνιση Διαγράμματος Ροής

Ανάλυση και προσδιορισμός κινδύνων κρύας και ζεστής κουζίνας & Αξιολόγηση προληπτικών μέτρων

Πίνακας 7. Ανάλυση και προσδιορισμός κινδύνων κρύας και ζεστής κουζίνας & Αξιολόγηση προληπτικών μέτρων

Διεργασία	Προσδιορισμός κινδύνων	Αξιολόγηση			Σ x π	Προσδιορισμός προληπτικών μέτρων ελέγχου	Αξιολόγηση προληπτικών μέτρων ελέγχου					(x)	P O O	Επικύρωση προληπτικών μέτρων ελέγχου									
		Τύπος κινδύνου	Σοβαρότητα	Πιθανότητα			Επίδραση του προληπτικού μέτρου στον κίνδυνο	Εφικτότητα παρακολούθησης (έγκαιρος εντοπισμός αποκλίσεων)	Θέση σε σχέση με άλλα προληπτικά μέτρα	Πιθανότητα αστοχίας	Σοβαρότητα συνεπειών σε αστοχία			Εξάλειψη ή μείωση κινδύνου	Συνέργεια (αλληλοεπίδραση με άλλα μέτρα)	ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ ΑΠΟ ΤΡΙΤΟΥΣ	ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΓΝΩΣΗ – ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	ΠΡΟΣΩΜΟΙΟΣΗ ΣΥΝΘΗΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	ΣΥΛΛΟΓΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ – ΕΝΤΥΠΑ	ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ – ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ		
ΣΤΑΔΙΟ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ					ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ																	
Παραλαβή α' υλών τροφίμων	Παρουσία ξένων σωμάτων (γαλί, πέτρες, πλαστικό,	Φ	3	2	6	Εγκεκριμένος προμηθευτής	3	1	2	2	3	1	2	72									P

(κρέας νωπό – πουλερικά)	μέταλλο, νάιλον, ξύλο, κ.τ.λ.)					Οπτικός έλεγχος κατά την παραλαβή	3	3	2	1	3	3	3	486				P	
	Βαρέα μέταλλα – διοξίνες – πρόσθετα τροφίμων– μυκοτοξίνες	X	3	2	6	Αναλύσεις από προμηθευτές, αναλύσεις από την εταιρεία	3	3	2	1	3	1	3	162			P		
						Εγκεκριμένος προμηθευτής	3	1	1	3	2	2	1	36			P		
	Μετανάστευση από υλικά συσκευασίας	X	3	2	6	Εγκεκριμένος προμηθευτής. Τεστ μετανάστευσης και δήλωση συμμόρφωσης του προμηθευτή υλικών συσκευασίας σύμφωνα με το παράρτημα IV του Κανονισμού 10/2011.	3	1	2	1	3	2	2	72		P	P		
	<i>Salmonella, Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes, Staph.aureus, E.coli, Clostridium perfringens</i>	M	3	2	6	Αναλύσεις από προμηθευτές, αναλύσεις από την εταιρεία	3	3	2	1	3	1	3	162					
Καταγραφή θερμοκρασιών παραλαβής						3	3	3	2	3	1	3	486		P	P			
Παραλαβή α' υλών τροφίμων (αλιεύματα κατεψυγμένα)	Φ	3	2	6	Εγκεκριμένος προμηθευτής	3	1	2	2	3	1	2	72				P		
					Οπτικός έλεγχος κατά την παραλαβή	3	3	2	1	3	3	3	486			P			
	X	3	2	6	Βαρέα μέταλλα (μόλυβδος,	Αναλύσεις από προμηθευτές, αναλύσεις από την εταιρεία	3	3	2	1	3	1	3	162		P			

	κάδμιο, υδράργυρος), διοξίνες, αντιβιοτικά, ισταμίνη					Εγκεκριμένος προμηθευτής	3	1	1	3	2	2	1	36					P	
	Σταφυλόκοκκοι θετικοί στην πηκτάση, <i>Staph.aureus</i> , <i>E.coli</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Salmonella</i> spp., βιώσιμα παράσιτα	M	3	2	6	Αναλύσεις από προμηθευτές, αναλύσεις από την εταιρεία	3	3	2	1	3	1	3	162						
						Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασιών παραλαβής	3	3	3	2	3	1	3	486			P		P	

Παραλαβή α' υλών τροφίμων (αλλαντικά)	Παρουσία Ξένων σωμάτων (γααλί, πέτρες, ξύλο, νάιλον, μέταλλο, κ.τ.λ.)	Φ	3	2	6	Εγκεκριμένος προμηθευτής	3	1	2	2	3	1	2	72					P	
						Οπτικός έλεγχος κατά την παραλαβή	3	3	2	1	3	3	3	486					P	
	Βαρέα μέταλλα (μόλυβδος, κάδμιο), διοξίνες, πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες, πρόσθετα τροφίμων	X	3	2	6	Αναλύσεις από προμηθευτές, αναλύσεις από την εταιρεία	3	3	2	1	3	1	3	162			P			
						Εγκεκριμένος προμηθευτής	3	1	1	3	2	2	1	36					P	
	<i>Salmonella</i> , μέτρηση αερόβιων αποικιών, <i>Staph.aureus</i> , <i>E.coli</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>	M	3	2	6	Αναλύσεις από προμηθευτές αναλύσεις από την εταιρεία	3	3	2	1	3	1	3	162						

						Καταγραφή θερμοκρασιών παραλαβής												
						3	1	2	2	3	1	2	486					
Παραλαβή α' υλών τροφίμων (γαλακτοκομικά)	Παρουσία Ξένων σωμάτων (γυαλί, πέτρες, μέταλλο, ξύλο, νάιλον, κ.τ.λ.)	Φ	3	2	6	Εγκεκριμένος προμηθευτής	3	1	2	2	3	1	2	72				
						Οπτικός έλεγχος κατά την παραλαβή	3	3	2	1	3	3	3	486				
	Βαρέα μέταλλα (μόλυβδος, κάδμιο), διοξίνες, πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες	Χ	3	2	6	Αναλύσεις από προμηθευτές, αναλύσεις από την εταιρεία	3	3	2	1	3	1	3	162	P			
						Εγκεκριμένος προμηθευτής	3	1	1	3	2	2	1	36				
	<i>Salmonella</i> , μέτρηση αερόβιων αποικιών, Σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες, <i>E. coli</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Enterobacteriaceae</i>	M	3	2	6	Αναλύσεις από προμηθευτές, αναλύσεις από την εταιρεία	3	3	2	1	3	1	3	162				
						Καταγραφή θερμοκρασιών παραλαβής	3	3	3	2	3	1	3	486	P	P		
Παραλαβή α' υλών τροφίμων (ξηρά τρόφιμα, μπαχαρικά, όσπρια,	Παρουσία ξένων σωμάτων (γυαλί, πέτρες, ξύλο κ.τ.λ.)	Φ	3	2	6	Εγκεκριμένος προμηθευτής	3	1	2	2	3	1	2	72				
						Οπτικός έλεγχος κατά την παραλαβή	3	3	2	1	3	3	3	486				

ζυμαρικά, κ.τ.λ.)	Πρόσθετα τροφίμων, αφλατοξίνες, ωχρατοξίνη, δεσοξυनिβαλενόλη (DON), Ζεαραλενόνη (ZON)	X	3	2	6	Αναλύσεις από προμηθευτές, αναλύσεις από την εταιρεία	3	3	2	1	3	1	3	162			P		
						Εγκεκριμένος προμηθευτής	3	1	1	3	2	2	1	36				P	
	Salmonella, Μέτρηση αερόβιων αποικιών, Staph.aureus, E. coli	M	3	2	6	Αναλύσεις από προμηθευτές, αναλύσεις από την εταιρεία	3	3	2	1	3	1	3	162					
						Καταγραφή θερμοκρασιών παραλαβής	3	3	3	2	3	1	3	486			P		P

Αποθήκευση α' και βοηθητικών υλών	Επιμόλυνση από παρουσία τρωκτικών	Φ	2	1	2	Πρόγραμμα μυοκτονίας/εντομοκτονίας	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ													
						Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού / απολύμανσης αποθηκών	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ													
	Εφαρμογή και τήρηση συστήματος FIFO	M	2	1	2	Εκπαίδευση προσωπικού	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ													
	Ανάπτυξη βακτηρίων	M	3	2	6	Καταγραφή συνθηκών αποθήκευσης	3	3	3	2	3	1	3	486					P	

	Επιμόλυνση από υπολείμματα καθαριστικών	X	3	1	3	Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού / απολύμανσης αποθηκών	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ													
	Ανάπτυξη μυκήτων από παρουσία υγρασίας π.χ. αλεύρι, όσπρια	X	3	2	6	Έλεγχος θερμοκρασίας και υγρασίας	3	3	3	2	3	1	3	486			P		P	

Απόψυξη	Ανάπτυξη βακτηρίων	M	3	2	6	Καταγραφή συνθηκών αποθήκευσης - απόψυξης	2	3	2	2	3	2	2	288					P		
----------------	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-----	--	--	--	--	---	--	--

Προετοιμασία (αποσυσκευασία, καθαρισμός, πλύσιμο, τεμαχισμός)	Επιμόλυνση από μη ορθή χρήση καθαριστικών	X	3	1	3	Εγκεκριμένα καθαριστικά & απολυμαντικά	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ														
						Εκπαίδευση του προσωπικού	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ														
	Επιμόλυνση με χημικούς κινδύνους από το νερό	X	3	1	3	Φυσικοχημικές αναλύσεις νερού	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ														
	Μη τήρηση των κανόνων προσωπικής υγιεινής	M	2	1	2	Πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ														
						Εκπαίδευση του προσωπικού	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ														

Μη ορθή χρήση εξοπλισμού	Μ	3	1	3	Εκπαίδευση του προσωπικού	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ														
					Χρήση διαφορετικών χρωματιστών τεφλών	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ														
Μη σωστός καθαρισμός εξοπλισμού	Μ	2	1	2	Επαλήθευση του καθαρισμού / απολύμανσης με Swab Test	3	2	3	2	2	3	2	432							P
					Εκπαίδευση του προσωπικού	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ														
Επιβίωση παθογόνων μ/ους λόγω μη ορθού πλυσίματος / απολύμανσης λαχανικών	Μ	3	2	6	Εκπαίδευση προσωπικού	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ														
					Απολύμανση φρούτων και λαχανικών με χρήση ταμπλετών χλωρίου στο νερό (1 ανά 20 Lt)	3	3	3	1	3	3	2	486							P
Επιμόλυνση από μικροβιολογικούς κινδύνους από το νερό	Μ	2	1	2	Μικροβιολογικές αναλύσεις νερού	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ														
Μεταλλικά αντικείμενα από τον εξοπλισμό	Φ	2	1	2	Προληπτική συντήρηση εξοπλισμού	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ														
Ξένα σώματα (τρίχες, κοσμήματα, πλαστικά, νάιλον, τρωκτικά, έντομα, κ.τ.λ.)	Φ	2	1	2	Εκπαίδευση του προσωπικού – Πρόγραμμα μυοκτονίας / εντομοκτονίας	ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ														

Ψήσιμο/ μαγείρεμα/ βρασμός προϊόντων	Επιβίωση βακτηρίων	M	3	3	9	Καταγραφή θερμοκρασιών ψησίματος	3	3	3	2	3	3	3	1458	1				P	
	Δημιουργία ακρυλαμιδίου λόγω υπερβολικής θερμοκρασίας	X	3	2	6	Καταγραφή θερμοκρασιών τηγανίσματος	3	3	2	2	3	2	2	432					P	
Διατήρηση εν θερμώ	Ανάπτυξη βακτηρίων	M	3	2	6	Καταγραφή θερμοκρασίας στο κέντρο του προϊόντος	3	3	2	2	3	2	2	432					P	
Διατήρηση σε ψύξη ετοιμών Γευμάτων	Ανάπτυξη βακτηρίων	M	3	2	6	Καταγραφή θερμοκρασίας	3	3	3	2	2	1	3	324					P	
Διάθεση ετοιμών Γευμάτων	Ανάπτυξη βακτηρίων από ακατάλληλες θερμοκρασίες παράθεσης και παρατεταμένο χρόνο διάθεσης	M	2	1	2	Εκπαίδευση προσωπικού για μέγιστο χρόνο παράθεσης 60 min.	2	1	2	2	2	2	2	64		P			P	

Πηγή: (Τσάκνης Ι. & Τυμπής Δ., 2002)

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ	
	< 250 = PRP
	250 – 500 = OPRP
	> 500 = CCP

Χάρτης παρακολούθησης CCP's και OPRP's κρύας και ζεστής κουζίνας

Πίνακας 8. Χάρτης παρακολούθησης CCP's και OPRP's κρύας και ζεστής κουζίνας

Γ.Ν.Α. "Ο ΕΥΑΓΓΕΛΙΣΜΟΣ"			ΧΑΡΤΗΣ ΕΛΕΓΧΟΥ CCP's και OPRP's ΚΡΥΑΣ ΚΑΙ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ						Έκδοση:	
									Ημ/νία:	
									HA-05 ΧΑΡΤΗΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΥΑΣ ΚΑΙ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	
									Σύνταξη: ΥΔΑΤ	
			Έγκριση:							
ΣΤΑΔΙΟ	CCP	ΤΥΠΟΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ / ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ				ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ / ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕ Σ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ
					ΤΙ	ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ		
CCP's										
Ψήσιμο/ μαγείρεμα/ βρασμός προϊόντων	1	M	Επιβίωση παθογόνων μ/ών λόγω μη επίτευξης κατά επιθυμητής θερμοκρασίας στο κέντρο του τροφίμου	75°C / 1 sec	Έλεγχος και καταγραφή μέτρησης θερμοκρασίας προϊόντος στο κέντρο του	Μέτρηση κατά θερμοκρασίας με διακριβωμένο ή βαθμονομημένο θερμόμετρο ακίδας	Καθημερινά καταγράφονται 2-3 προϊόντα	Υπεύθυνος ΣΔΑΤ	Συνέχεια του ψησίματος των προϊόντων όταν είναι αυτό εφικτό, αλλιώς τα προϊόντα απορρίπτονται	Καταγραφή του εντύπου Ζεστής κουζίνας E-05-01
OPRP's										

Παραλαβή α' υλών τροφίμων	1	M	Ανάπτυξη βακτηρίων από ακατάλληλες θερμοκρασίες κατά την παραλαβή	Θερμοκρασία <-18°C για τα προϊόντα κατάψυξης και θερμοκρασία <5°C για τα προϊόντα συντήρησης	Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασιών των προϊόντων κατά την παραλαβή κατά	Με διακριβωμένο ή βαθμονομημένο θερμόμετρο ακίδας	Σε κάθε παραλαβή προϊόντων συντήρησης και κατάψυξης	Υπεύθυνος ΣΔΑΤ	Απόρριψη / επιστροφή στον προμηθευτή, Επικοινωνία με προμηθευτή, Επαναξιολόγηση προμηθευτή. Αν συμβεί η ίδια μη συμμόρφωση πάνω από μια φορά — Ενημέρωση Τμήματος Διατροφής	Καταγραφή του εντύπου παραλαβής E-01-01 ή σφραγίδα επί των τιμολογίων
		Φ	Παρουσία ξένων σωμάτων	Απουσία	Οπτικός έλεγχος κατά την παραλαβή, διαλογή στο στάδιο κατά προετοιμασίας αν αυτό χρειάζεται	Έλεγχος παραλαβής α' υλών	Σε κάθε παραλαβή προϊόντων συντήρησης και κατάψυξης	Υπεύθυνος ΣΔΑΤ	Επαναξιολόγηση προμηθευτών, απόρριψη προμηθευτών	Καταγραφή του εντύπου παραλαβής E-01-01 ή σφραγίδα επί των τιμολογίων
Αποθήκευση α' και βοηθητικών υλών	2	X	Ανάπτυξη μυκήτων από παρουσία υγρασίας	Υγρασία max. 70% θερμοκρασία < 25°C	Έλεγχος και καταγραφή συνθηκών αποθήκευσης	Με διακριβωμένο ή βαθμονομημένο θερμοϋγρασιόμετρο	Καθημερινά 1 φορά	Υπεύθυνος ΣΔΑΤ	Αν το προϊόν είναι σε αυτές κατά συνθήκες για πάνω από 12 ημέρες τότε γίνεται δέσμευση κατά α' ύλης και αναλύσεις, ώστε να επαληθευτεί αν η α' ύλη είναι κατάλληλη για χρήση	Καταγραφή του εντύπου E-02-02 ελέγχου θερμοκρασίας και υγρασίας ξηρής αποθήκης

		<p style="text-align: center;">M</p>	<p style="text-align: center;">Ανάπτυξη βακτηρίων</p>	<p style="text-align: center;">Θερμοκρασία <-18°C για τα προϊόντα κατάψυξης και θερμοκρασία < 5°C για τα προϊόντα συντήρησης</p>	<p style="text-align: center;">Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας προϊόντων</p>	<p style="text-align: center;">Με διακριβωμένο ή βαθμονομημένο θερμόμετρο ακίδας</p>	<p style="text-align: center;">Καθημερινά 2 – 3 φορές</p>	<p style="text-align: center;">Υπεύθυνος ΣΔΑΤ</p>	<p style="text-align: center;">Αν η θερμοκρασία είναι πάνω από 5°C για λιγότερο από 4h τότε αποθηκεύονται σε άλλο αποθηκευτικό χώρο, ενώ εάν είναι πάνω από 5°C για περισσότερο από 4h τότε απορρίπτονται. Άμεση ενημέρωση του τεχνικού για επιδιόρθωση κατά βλάβης και εξάλειψη κατά αιτίας που την προκάλεσε.</p>	<p style="text-align: center;">Αυτόματα καταγραφικά των ψυγείων. Όπου δεν υπάρχει αυτόματο καταγραφικό συμπληρώνεται το έντυπο E-02-01 Έντυπο θερμοκρασίας ψυγείου / καταψύκτη</p>
--	--	---	---	--	---	--	---	---	---	---

Απόψυξη	3	M	Ανάπτυξη βακτηρίων ή πιθανή επιβίωση κατά την θερμική επεξεργασία στην περίπτωση ατελούς απόψυξης	Θερμοκρασία <5°C	Έλεγχος θερμοκρασίας προϊόντων και ολοκλήρωσης κατά απόψυξης του προϊόντος	Με διακριβωμένο ή βαθμονομημένο θερμόμετρο ακίδας	Καθημερινά 2 – 3 φορές	Υπεύθυνος ΣΔΑΤ	Αν η θερμοκρασία είναι πάνω από 5°C για λιγότερο από 4h ώρες τότε αποθηκεύονται σε άλλο αποθηκευτικό χώρο ενώ εάν είναι πάνω από 5°C για περισσότερο από 4h τότε απορρίπτονται Άμεση ενημέρωση του τεχνικού για	Καταγραφή των εντύπων E-02-01 / E-05-03 Παρακολούθηση απόψυξης
---------	---	---	---	------------------	--	---	------------------------	----------------	---	---

								επιδιόρθωση κατά βλάβης και εξάλειψη κατά αιτίας που την προκάλεσε.		
Επεξεργασία – Προετοιμασία λαχανικών	4	M	Επιβίωση παθογόνων μ/ων λόγω μη ορθού ή ανεπαρκούς πλυσίματος / απολύμανσης λαχανικών	ταμπλέτα ανά 20 Lt — ελεύθερο χλωρίο 100-120 ppm	Σωστό αριθμός ταμπλετών ανά πλύση – μέτρηση ελεύθερου χλωρίου	Οπτικός έλεγχος – μέτρηση με rapid test	Σε κάθε πλύσιμο	Υπεύθυνος ΣΔΑΤ	Σε περίπτωση μη σωστού αριθμού χρήσης ταμπλετών ανά πλύση ή / και μη σωστής ποσότητας ελεύθερου χλωρίου, τότε η διαδικασία εφαρμόζεται εξ αρχής	Καταγραφή του εντύπου E-03-01 Απολύμανση λαχανικών
Διατήρηση εν θερμώ ετοιμών γευμάτων	6	M	Ανάπτυξη βακτηρίων	>60°C	Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας προϊόντος στο κέντρο του	Με διακριβωμένο ή βαθμονομημένο θερμόμετρο ακίδας	Ανά βάρδια	Υπεύθυνος ΣΔΑΤ	Αν η θερμοκρασία είναι μικρότερη από <60°C τότε θα πρέπει μέσα κατά επόμενες 2h να έχουν δοθεί κατά διάθεση και στην περίπτωση που δεν δοθούν να απορρίπτονται	Καταγραφή του εντύπου Ζεστής κουζίνας E-05-01

Διατήρηση σε ψύξη ετοιμών γευμάτων	6	M	Ανάπτυξη βακτηρίων	Θερμοκρασία < 5°C για τα προϊόντα συντήρησης	Έλεγχος θερμοκρασίας προϊόντων	Με διακριβωμένο ή βαθμονομημένο θερμόμετρο ακίδας	Καθημερινά 2 – 3 φορές	Υπεύθυνος ΣΔΑΤ	Αν η θερμοκρασία είναι πάνω από 5°C για λιγότερο από 4h τότε αποθηκεύονται σε άλλο αποθηκευτικό χώρο ενώ εάν είναι πάνω από 5°C για περισσότερο από 4h τότε απορρίπτονται. Άμεση ενημέρωση του τεχνικού για επιδιόρθωση κατά βλάβης και εξάλειψη κατά αιτίας που την προκάλεσε	Αυτόματα καταγραφικά των ψυγείων. Όπου δεν υπάρχει αυτόματο καταγραφικό συμπληρώνεται το έντυπο E-02-01 Έντυπο θερμοκρασίας ψυγείου/κατάψυκτη
------------------------------------	---	---	--------------------	--	--------------------------------	---	------------------------	----------------	--	--

Πηγή: (Τσάκνης Ι. & Τυμπής Δ., 2002)

Ετήσιο Πλάνο Δειγματοληψίας

Πίνακας 9. Ετήσιο Πλάνο Δειγματοληψίας

ΥΛΙΚΟ / ΣΗΜΕΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ – ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ	ΟΡΙΑ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΠΟ:
Προϊόντα (2 προϊόντα από ζεστή κουζίνα, 2 από κρύα κουζίνα, 2 από ζαχαροπλασείο)	O.M.X. (22°C – 37°C), <i>Listeria</i> , θειοαναγωγικά αναερόβια βακτήρια, <i>Salmonella</i> spp., <i>Staphylococcus</i> , <i>Enterobacteriaceae</i> , <i>E. Coli</i> , <i>Campylobacter</i> (για πουλερικά)	Guideline limits for certain pathogens and microbial toxins in ready-to-eat, Food Safety Authority of Iceland, Revision 2, 2016 – Practical food microbiology, Diane Roberts, 3 rd edition 2003 – National advisory committee on microbiological criteria for foods, Adopted 10Jun2015, Washington, DC	min 4 / χρόνο	Εξωτερικό Εργαστήριο
Τηγανιτές πατάτες / αρτοσκευάσματα	Ακρυλαμίδιο	EK 2017/2158	1 / χρόνο	Εξωτερικό Εργαστήριο
Επιφάνεια εργασίας, χέρι εργαζόμενου	TVC, <i>Listeria</i> , <i>Enterobacteriaceae</i>	Environmental swabbing: A guide to method selection and consistent technique, Food Authority, FI170/1303	min 4 / χρόνο	Εξωτερικό Εργαστήριο
Πόσιμο Νερό	<i>Enterococcus</i> , κολοβακτηρίδια, <i>E. coli</i> , OMX 22°C, OMX 37°C, <i>L. pneumophila</i> , pH, υπολειμματικό χλώριο, οσμή, γεύση χρώμα, αμμώνιο, θολότητα, αγωγιμότητα	Οδηγία 98/83/EK – Φ.Ε.Κ. 3282/19-9-17 ΚΥΑ 67322/2017	2 / χρόνο (Νερό δικτύου)	Εξωτερικό Εργαστήριο
Πάγος	<i>Enterococcus</i> , κολοβακτηρίδια, <i>E. coli</i> , OMX 22°C, OMX 37°C, <i>L. pneumophila</i> , pH, υπολειμματικό χλώριο, υπολειμματικό χλώριο, οσμή, γεύση χρώμα, αμμώνιο, θολότητα, αγωγιμότητα	ΚΥΑ 67322/2017	1 / χρόνο (πάγος από παγομηχανές)	Εξωτερικό Εργαστήριο

Πηγή HACCP: (Ιωάννης Τσάκνης – Δημήτριος Τυμπής)

Κάτοψη εγκατάστασης

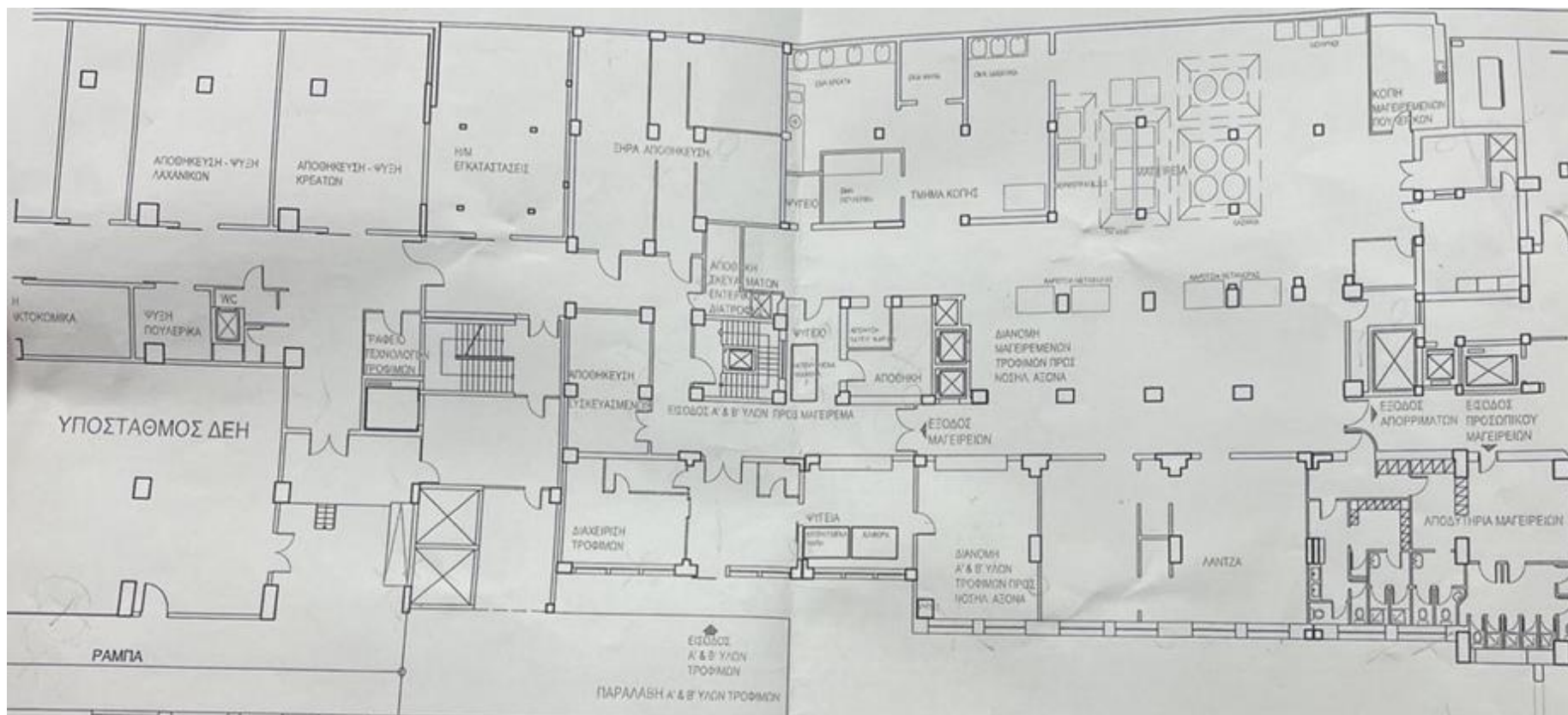


Figure 5. Απεικόνιση κάτοψης χώρου παραλαβής α΄ υλών, μαγειρείου, χώρων αποθήκευσης τροφίμων, εξόδου απορριμμάτων και διανομής μαγειρεμένων τροφίμων στο νοσοκομείο Ευαγγελισμός (Νοσοκομείο Ευαγγελισμός, 2024)

9.Αποτίμηση της Επίδοσης: Παρακολούθηση, μέτρηση, ανάλυση και αξιολόγηση, εσωτερικές επιθεωρήσεις και ανασκόπηση από την διοίκηση.

Διαδικασία εσωτερικής επιθεώρησης (Δ13)

Σκοπός

Η Διαδικασία 13 επεξηγεί τον τρόπο που λαμβάνουν χώρα οι Εσωτερικές Επιθεωρήσεις με στόχο να ελεγχθεί εάν το σύστημα κρίνεται αποτελεσματικό.

Μέθοδος

Η συχνότητα πραγματοποίησης των επιθεωρήσεων καθορίζεται ετησίως από τον Συντονιστή του Συστήματος μία φορά ετησίως. Το πρόγραμμα υπόκειται σε έγκριση από το Τμήμα Διατροφής του Νοσοκομείου και πρέπει να εξασφαλίζει την επιθεώρηση όλων των τμημάτων τουλάχιστον μία φορά κάθε χρόνο. Ωστόσο, επιτελούνται απροειδοποίητες επιθεωρήσεις σε περιστάσεις που κρίνεται αναγκαίο.

Πραγματοποίηση επιθεώρησης

Για την πραγματοποίηση της επιθεώρησης ορίζονται συγκεκριμένες κατευθυντήριες γραμμές. Αρχικά, ο επιθεωρητής ελέγχει τη μελέτη του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων ως προς την αποτελεσματικότητά του και αν αυτό είναι προσβάσιμο στο προσωπικό του νοσοκομείου που εμπλέκεται με την αλυσίδα των τροφίμων. Μέρος της επιθεώρησης αποτελεί η επικοινωνία με το προσωπικό, ώστε να επιβεβαιωθεί η ενημέρωση και η κατανόηση αυτού για το σύστημα, την πολιτική του συστήματος, καθώς και τις αρμοδιότητες που αναλαμβάνει το κάθε επιμέρους τμήμα. Εν συνεχεία, η παρατήρηση των διαδικασιών κρίνεται βασικής σημασίας καθώς με αυτό τον τρόπο αξιολογείται η αποτελεσματικότητα εκτέλεσης μιας διαδικασίας ακολουθούμενη από την γραπτή τεκμηρίωση. Να σημειωθεί ωστόσο πως η επιθεώρηση είναι μια δειγματοληπτική διαδικασία.

Κάθε προγραμματισμένος έλεγχος συνοδεύεται από ένα ενδεικτικό ερωτηματολόγιο, βάσει του έντυπου E-13-02 <<Επιθεώρηση Συστήματος HACCP και GHP>>, το οποίο χρησιμοποιείται ως βοήθημα για την επιθεώρηση των βασικών σημείων του Συστήματος HACCP. Οι εσωτερικές επιθεωρήσεις πραγματοποιούνται τουλάχιστον δύο φορές ετησίως, με βάση το έντυπο E-13-01 <<Προγραμματισμός Εσωτερικών Επιθεωρήσεων Συστήματος HACCP και GHP>> και κάθε στοιχείο που υπόκειται σε επιθεώρηση, καταγράφεται το αποτέλεσμα στο έντυπο E-13-02 αναγράφοντας τον όρο συμμόρφωση ή μη όταν το σύστημα λειτουργεί ομαλά και εντός ορίων αποκλίσεων ή όχι αντίστοιχα. Μετά την ολοκλήρωση της επιθεώρησης, το επίσημο έγγραφο υπογράφεται από τον επιθεωρητή και τον Υπεύθυνο Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων. Απαραίτητη προϋπόθεση για την ομαλή εκτέλεση της διαδικασίας είναι η αρμονική συνεργασία όλων των επιθεωρούμενων τμημάτων με τον επιθεωρητή, καθώς επίσης να μην υπάρχει άμεση εμπλοκή του επιθεωρητή με το επιθεωρούμενο τμήμα ή εργασία.

Πίνακας 10. Αρχείο Εσωτερικής Επιθεώρησης

ΑΡΧΕΙΟ	ΕΙΔΟΣ ΑΡΧΕΙΟΥ		ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ
	ΕΝΤΥΠΟ	ΗΛ/ΝΙΚΟ		
E-13-01 Προγραμματισμός Εσωτερικών Επιθεωρήσεων			ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ	2 έτη
E-13-02 Έντυπο Επιθεώρησης Συστήματος HACCP και GHP			ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ	Αορίστου

Επαγγελματική κατάρτιση επιθεωρητών

Οι επιθεωρητές πρέπει να κατέχουν άρτια τεχνική επάρκεια και διασφαλίζουν την αντικειμενικότητα ως ανεξάρτητοι επιθεωρητές. Ο συντονιστής Ασφάλειας Τροφίμων οργανώνει τις εσωτερικές επιθεωρήσεις, είναι υπεύθυνος για την προετοιμασία της επιθεώρησης και παράλληλα αναλαμβάνει τον ρόλο του συντονιστή των επιθεωρήσεων αναφορικά με τις επιθεωρήσεις τρίτου μέρους.

10.Βελτίωση: Μη συμμορφώσεις, διορθωτικές ενέργειες, ενημέρωση ΣΔΑΤ, προληπτικές ενέργειες και συνεχής βελτίωση.

Διαδικασία χειρισμού μη συμμορφώσεων (Δ10)

Σκοπός

Η Διαδικασία 10 εστιάζει στον τρόπο με τον οποίο το νοσοκομείο εξασφαλίζει διαδικασίες για το χειρισμό των μη συμμορφώσεων αφότου ερμηνευτεί η αιτιολογία την απόκλισης από τις οριζόμενες προδιαγραφές.

Μέθοδος

Ο Συντονιστής της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων είναι το αρμόδιο άτομο που πρέπει να ενημερώνεται από κάθε εργαζόμενο του νοσοκομείου που παρατηρεί μη συμμόρφωση. Η συμμόρφωση μπορεί να διαπιστωθεί σε οποιοδήποτε σημείο της τροφικής αλυσίδας δηλαδή από την παραλαβή, την αποθήκευση ή και την επεξεργασία των τροφίμων λόγω μη εφαρμογής προαπαιτούμενου προγράμματος είτε του συστήματος HACCP. Αυτό οδηγεί σε παρατηρούμενες αποκλίσεις κατά την πραγματοποίηση εσωτερικής επιθεώρησης είτε και σε παράπονα πελατών. Βασικό στοιχείο της διαδικασίας χειρισμού της μη συμμόρφωσης είναι η ανάλυση κάθε περιστατικού. Η ανάλυση ξεκινάει με την καταγραφή των σχετικών πληροφοριών όπως είναι η φύση, η αιτία, οι επιπτώσεις της μη συμμόρφωσης, καθώς και δεδομένα ιχνηλασιμότητας του εκάστοτε περιστατικού. Εν συνεχεία της διερεύνησης γίνεται καταγραφή της απόκλισης και του ατόμου που ευθύνεται για αυτή με παράλληλη προφορική ή γραπτή ενημέρωση των ενδιαφερόμενων μερών. Η διευθέτηση της μη συμμόρφωσης καταγράφεται στο έγγραφο E-10-01 "ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ".

Χρονικό περιθώριο διεκπεραίωσης

Έχοντας ως κριτήριο την κρισιμότητα της μη συμμόρφωσης, ο Συντονιστής Διαχείρισης Ασφάλειας τροφίμων ορίζει το χρονικό εύρος εφαρμογής των διορθωτικών ενεργειών. Στην περίπτωση όπου τηρηθεί το χρονοδιάγραμμα η διαδικασία λαμβάνει τέλος και αρχειοθετείται στο αρχείο. Αντιθέτως, αν ξεπεραστεί το χρονικό περιθώριο πρέπει να οριστεί νέα προθεσμία υλοποίησης είτε να δημιουργηθεί νέα διορθωτική ενέργεια. Στη δεύτερη περίπτωση απαραίτητη είναι η αιτιολόγηση της μη τήρησης του χρονικού περιθωρίου διεκπεραίωσης της διορθωτικής ενέργειας. Το σύστημα είναι δυναμικό και με βάση την απαιτούμενη διορθωτική ενέργεια, η ομάδα HACCP προτείνει να πραγματοποιηθούν αλλαγές στο σύστημα είτε να ληφθούν μέτρα για την καλύτερη εφαρμογή του όπως είναι η εκπαίδευση του προσωπικού. Η διαδικασία αυτή στοχεύει στην αποτροπή της επανεμφάνισης παρόμοιων μη συμμορφώσεων. Μετά την εφαρμογή των διορθωτικών ενεργειών, ο Υπεύθυνος Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων ελέγχει την αποτελεσματικότητά τους.

Πίνακας 11. Αρχείο Αναφοράς μη Συμμόρφωσης

ΑΡΧΕΙΟ	ΕΙΔΟΣ ΑΡΧΕΙΟΥ		ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ
	ΕΝΤΥΠΟ	ΗΛΝΙΚΟ		
E-10-01 Έντυπο Αναφοράς μη Συμμόρφωσης			ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ	2 έτη

Προληπτικές ενέργειες

Το νοσοκομείο υιοθετεί κατάλληλα προληπτικά μέτρα για να αντιμετωπίσει εγκαίρως προβλεπόμενα μελλοντικά προβλήματα μέσω γραπτής διαδικασίας. Η διαδικασία αυτή έχει υποστηρικτική και συμπληρωματική θέση στην διαδικασία Δ10. Ο καθορισμός χρονοδιαγράμματος και αξιολόγησης των αποτελεσμάτων τους αποτελούν επίσης μέρος της διαδικασίας. Σύμφωνα με το πρότυπο ISO22000, οι προληπτικές ενέργειες περιλαμβάνουν την ανάπτυξη σχεδίων ανταπόκρισης σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης που ενδέχεται να επηρεάσουν την ασφάλεια των τροφίμων που παράγει το νοσοκομείο.

Συνεχής βελτίωση

Κύρια προτεραιότητα είναι η διαρκής βελτίωση του συστήματος, καθώς και της ευρύτερης λειτουργίας του Νοσοκομείου. Αυτό προϋποθέτει πρώτα απ' όλα τον εντοπισμό σημείων βελτίωσης, καθώς και την ανάπτυξη κατάλληλων διαδικασιών. Η διοίκηση της εταιρείας, σε συνεργασία με τα μέλη του Συμβουλίου Ποιότητας και της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων, είναι υπεύθυνη για τον εντοπισμό, τη συλλογή και την επεξεργασία δεδομένων που σχετίζονται με την καθοδήγηση της πολιτικής ποιότητας και της ασφάλειας τροφίμων, του σχεδίου HACCP, των στόχων ποιότητας, των αποτελεσμάτων εσωτερικών επιθεωρήσεων, των αναλύσεων δεδομένων, των διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών, καθώς και των ανασκοπήσεων από τη διοίκηση. Η επεξεργασία αυτών των δεδομένων χρησιμοποιείται για τη διαρκή βελτίωση του συστήματος διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, με στόχο τη συνεχή αναβάθμιση των στόχων ποιότητας και ασφάλειας και τη σταδιακή μείωση τυχόν παρεκκλίσεων στις διαδικασίες ή στις διεργασίες που οδηγούν σε μη συμμόρφωση.

ΝΕΑ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ISO & ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΑΛΛΑΓΗ

Το Διεθνές Φόρουμ Διαπίστευσης IAF και ο Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης ISO στις 22/02/2024 ανακοίνωσαν από κοινού τις τροποποιήσεις που αφορούν τη Δράση για το Κλίμα στα νέα και υφιστάμενα πρότυπα διαχείρισης του οργανισμού ISO, ως ενίσχυση της υποστήριξης της Διακήρυξης του ISO στο Λονδίνο. Στόχο αποτελεί η διασφάλιση πως τα ζητήματα που σχετίζονται με την Κλιματική Αλλαγή αποτελούν βασική παράμετρο στην εφαρμογή των προτύπων και λαμβάνονται υπόψη από όλους τους οργανισμούς κατά το σχεδιασμό και την εφαρμογή του εκάστοτε συστήματος διαχείρισης. Οι τροποποιήσεις εφαρμόζονται στο σύνολο των προτύπων και πιο συγκεκριμένα αφορούν τα κεφάλαια 4.1 και 4.2 της Δομής Υψηλού Επιπέδου, ως εξής:

Κεφάλαιο 4.1: Ο οργανισμός πρέπει να προσδιορίσει εάν η κλιματική αλλαγή αποτελεί σχετικό θέμα και

Κεφάλαιο 4.2: Τα σχετιζόμενα ενδιαφερόμενα μέρη δύναται να έχουν απαιτήσεις σχετικά με την κλιματική αλλαγή (<https://tuv.austria.hellas.gr/prosthiki-thematon-gia-tin-klimatiki-allagi-sta-protypa-systimata-diachirisis/>).

Πιο συγκεκριμένα, για το Νοσοκομείο του Ευαγγελισμού, αυτό είναι συνυφασμένο με τις συνιστάμενες κατά της κλιματικής αλλαγής με εστίαση στην κυκλική οικονομία. Χαρακτηριστικά παραδείγματα αποτελούν τα επαχρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας πχ. παλέτες α' υλών, τα οποία επιστρέφονται στους προμηθευτές, η έλλογη χρήση του νερού και των χημικών παρασκευασμάτων και τέλος, το σύστημα διαχείρισης των απορριμμάτων. Τα τρόφιμα που απορρίπτονται οδηγούνται στους ειδικούς καφέ κάδους προς δημιουργία κομπόστ, ενώ τα υλικά συσκευασίας όπως το χαρτί συλλέγονται σε ειδικά διαμορφωμένους κάδους και ανακυκλώνονται.

Διαδικασία εκπαίδευσης προσωπικού (Δ08)

Σκοπός

Η Διαδικασία 08 επικεντρώνεται στην ενίσχυση του μορφωτικού επιπέδου του προσωπικού του νοσοκομείου, καθώς και στον προσδιορισμό των ελάχιστων προσόντων που δύναται να έχουν οι χειριστές τροφίμων ανάλογα με τη θέση για την οποία προορίζονται. Αυτό πραγματοποιείται μέσω του εντοπισμού των εκπαιδευτικών αναγκών, την επιλογή των προγραμμάτων και των εκπαιδευτών, τον προγραμματισμό και την διεξαγωγή της εκπαίδευσης, την αξιολόγηση των προγραμμάτων εκπαίδευσης, καθώς και την εκπαίδευση των νέων εργαζομένων.

Μέθοδος

Η διαδικασία της αξιολόγησης αρχίζει με τη πρόσληψη, όπου γίνεται άνοιγμα φακέλου προσωπικού, στον οποίο περιλαμβάνονται και τα στοιχεία εκπαίδευσης του κάθε εργαζόμενου. Ο υπεύθυνος διασφάλισης ασφάλειας τροφίμων λαμβάνει ως κρίσιμη παράμετρο του συστήματος ασφάλειας, την εκπαίδευση του προσωπικό σε κάθε νέα εισαγωγή διαδικασίας ή εντύπου του συστήματος. Στο Έντυπο E-08-03 γίνεται η καταγραφή των εκπαιδύσεων με παράλληλη συμπλήρωση του Εντύπου Παρουσίας Εκπαιδευόμενων E-08-02. Όταν η απόδοση του προσωπικού κρίνεται μη ικανοποιητική, τότε γίνεται επανεκπαίδευση. Επιπλέον, στη περίπτωση μη συμμόρφωσης είτε λήψης παραπόνου πελατών προκύπτει η ανάγκη για περαιτέρω εκπαίδευση του προσωπικού. Στην ανασκόπηση

της Διοίκησης εξετάζονται συνολικά οι εκπαιδευτικές ανάγκες του προσωπικού και δημιουργείται το Πρόγραμμα Εκπαίδευσης. Τέλος, η αξιολόγηση των εργαζομένων ως προς την εκπαίδευση που έχουν λάβει γίνεται μέσω των εσωτερικών επιθεωρήσεων, τις συναντήσεις της Ομάδας HACCP και την ανασκόπηση από την Διοίκηση και καταγράφεται και στο E-08-01.

Πίνακας 12. Αρχείο Εκπαίδευσης Προσωπικού

ΑΡΧΕΙΟ	ΕΙΔΟΣ ΑΡΧΕΙΟΥ		ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ
	ΕΝΤΥΠΟ	ΗΛΝΙΚΟ		
E-08-01 Ετήσιο Πλάνο Εκπαίδευσης			ΥΔΑΤ	2 έτη
E-08-02 Παρουσιολόγιο Εκπαίδευσης			ΥΔΑΤ	2 έτη
E-08-03 Ατομική Καρτέλα Εκπαίδευσης			ΥΔΑΤ	Αορίστου
OE-08-01 Αναλυτικό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης Βασικών Αρχών Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων			ΥΔΑΤ	Μέχρι την επόμενη αναθεώρηση

Επιγραμματική αναφορά της κύριας θεματολογίας του προγράμματος εκπαίδευσης των Βασικών Αρχών Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων:

- Εισαγωγή στην Ασφάλεια Τροφίμων
- Μικροοργανισμοί και Χαρακτηριστικά αυτών
- Τροφοδηλητηριάσεις και Παρεμπόδισή τους
- Ατομική υγιεινή και συμπεριφορά του χειριστή τροφίμων
- Εργασιακό Περιβάλλον
- Πρακτικές Καθαρισμού
- Κοινά Μιάσματα και Έλεγχος αυτών
- Νομοθεσία Υγιεινής Τροφίμων

Στη δομή αυτή βασίστηκε και ο σχεδιασμός του παρακάτω ερωτηματολογίου.

ΔΙΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ

ΔΕΙΓΜΑ

Το πρώτο σκέλος του διερευνητικού μέρους αφορά την αξιολόγηση των γνώσεων του προσωπικού του Νοσοκομείου του Ευαγγελισμού σχετικά με τις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων προτού λάβουν τη σχετική εκπαίδευση από την Ελληνική Δημοκρατία Ινστιτούτο Επιμόρφωσης Τομέα Βιώσιμης Ανάπτυξης ΕΚΔΑΑ (ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ: 80108P22). Το πρώτο δείγμα αποτελείται από 31 άτομα. Από την άλλη μεριά, στο δεύτερο σκέλος της μελέτης, η συμπλήρωση του αντίστοιχου ερωτηματολογίου πραγματοποιήθηκε μετά τη παρακολούθηση του σεμιναρίου από 18 άτομα. Το ερωτηματολόγιο αποτελείται από 30 ερωτήσεις, εκ των οποίων οι πρώτες 10 αφορούν δημογραφικά και λοιπά στοιχεία με ανώνυμη συμπλήρωση στο σύνολο του ερωτηματολογίου. Τα διαγράμματα στην αριστερή πλευρά του αρχείου αφορούν τα στατιστικά αποτελέσματα πριν την εκπαίδευση, ενώ στη δεξιά μετά το πέρας της εκπαίδευσης.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΟΣ

Ερώτηση 1. Φύλο

Απαντήσεις:

- Γυναίκα
- Άνδρας
- Δεν απαντώ

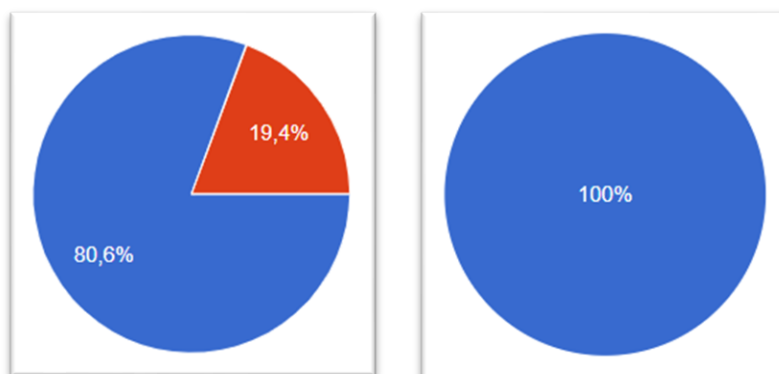


Figure 6. Αποτελέσματα Ερώτησης 1. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Η πλειοψηφία του δείγματος αποτελούν οι γυναίκες.

Ερώτηση 2. Ηλικία

Απαντήσεις:

- Κάτω των 25 ετών
- 26-35 ετών
- 36-45 ετών
- 46-55 ετών
- Άνω των 55 ετών

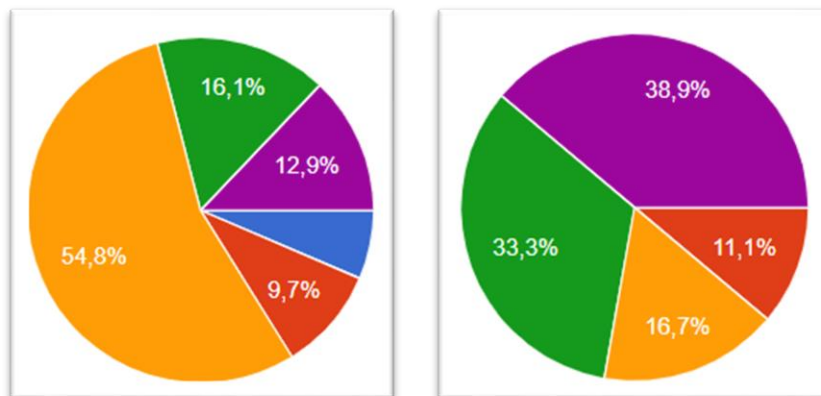


Figure 7. Αποτελέσματα Ερώτησης 2. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Στο πρώτο δείγμα η επικρατούσα ηλικιακή ομάδα είναι 36-46 ετών, ενώ στο δεύτερο δείγμα άνω των 55 ετών και 46-55 ετών.

Ερώτηση 3. Οικογενειακή κατάσταση

Απαντήσεις:

- Ανύπαντρος/η
- Παντρεμένος/η
- Διαζευγμένος/η
- Χήρος/α

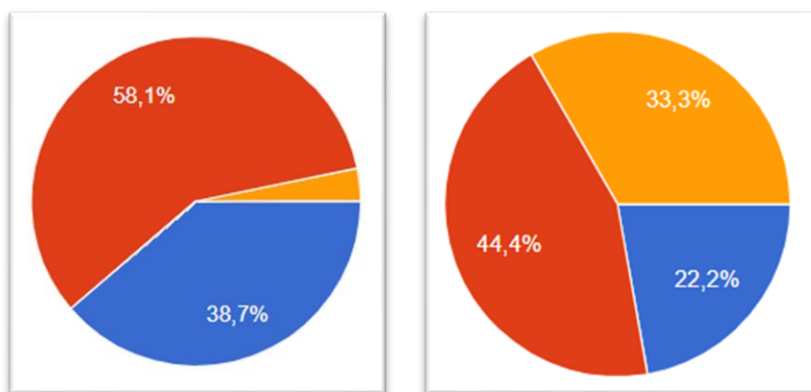


Figure 8. Αποτελέσματα Ερώτησης 3. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Η πλειοψηφία του δείγματος είναι έγγαμοι.

Ερώτηση 4. Μορφωτικό επίπεδο

Απαντήσεις:

- Δευτεροβάθμια εκπαίδευση (Σχολική Εκπαίδευση)
- Απόφοιτος Μεταλυκειακής εκπαίδευσης (IEK, Δημόσια-Ιδιωτική Μέση Σχολή)
- Τριτοβάθμια εκπαίδευση (Πανεπιστήμιο)
- Μεταπτυχιακές Σπουδές
- Κάτοχος διδακτορικού ή εν δυνάμει κάτοχος διδακτορικού τίτλου

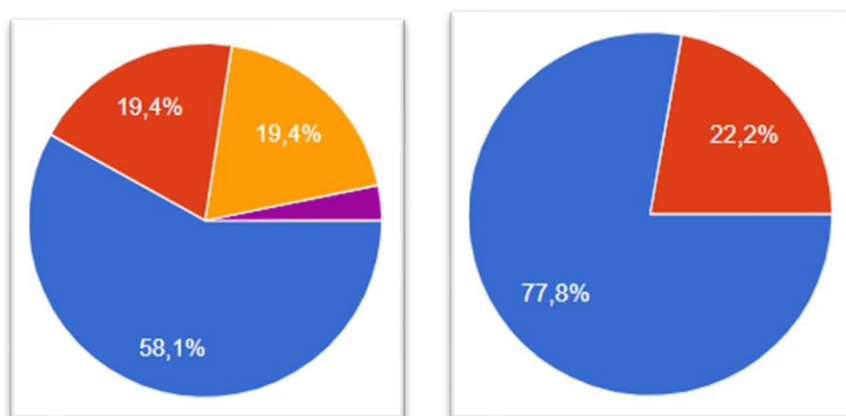


Figure 9. Αποτελέσματα Ερώτησης 4. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Η πλειοψηφία του δείγματος έχει ολοκληρώσει δευτεροβάθμια εκπαίδευση. Έπονται αριθμητικά οι απόφοιτοι μεταλυκειακής εκπαίδευσης.

Ερώτηση 5. Η εργασία σας είναι σχετική με τις σπουδές σας;

Απαντήσεις:

- **Ναι**
- **Όχι**

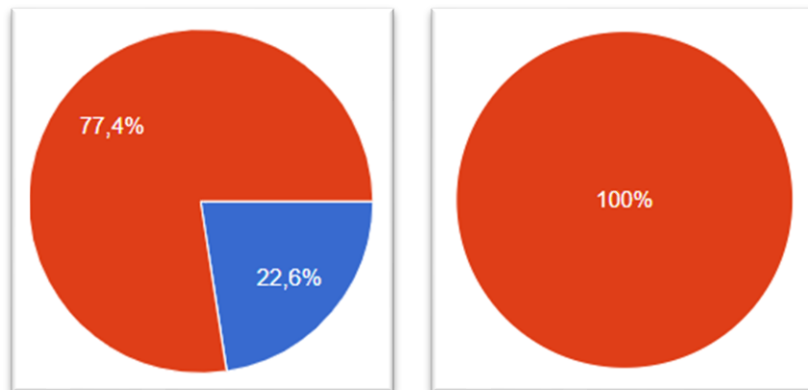


Figure 10. Αποτελέσματα Ερώτησης 5. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Στην πλειονότητα του δείγματος η σημερινή εργασία δεν παρουσιάζει συνάφεια με το αντικείμενο σπουδών. Η απάντηση αυτή παρουσιάζει λογική απόρροια δεδομένου ότι μόνο το 19,4% του πρώτου δείγματος έχει ολοκληρώσει τριτοβάθμια εκπαίδευση.

Ερώτηση 6. Σε ποια από τις παρακάτω κατηγορίες ανήκετε:

Απαντήσεις:

- **Μάγειρας/μαγείρισσα**
- **Τραπεζοκόμος**
- **Τεχνολόγος ή επιστήμονας τροφίμων**
- **Διαιτολόγος/διατροφολόγος ή σχετικό αντικείμενο**
- **Νοσηλεύτης**
- **Νοσηλεύτρια**

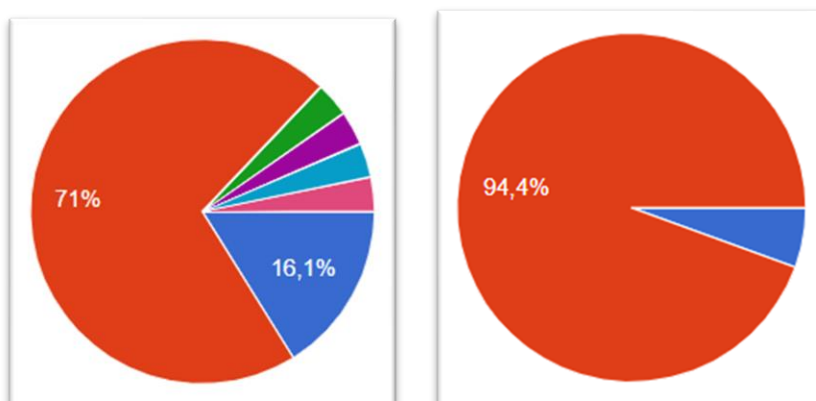


Figure 11. Αποτελέσματα Ερώτησης 6. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Η πλειοψηφία του δείγματος εργάζεται στο νοσοκομείο του Ευαγγελισμού ως τραπεζοκόμοι. Ακολουθούν σε πολύ μικρότερο ποσοστό το μαγειρικό προσωπικό.

Ερώτηση 7. Έχετε παρακολουθήσει κατά το παρελθόν σεμινάριο ή εκπαιδευτικό πρόγραμμα σχετικό με τις βασικές αρχές ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων:

Απαντήσεις:

- **Ναι**
- **Όχι**

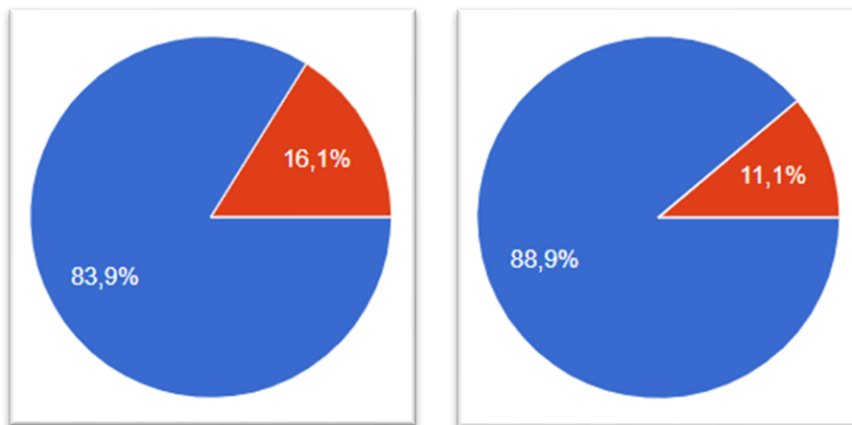


Figure 12. Αποτελέσματα Ερώτησης 7. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Η πλειοψηφία και των δύο δειγμάτων έχουν παρακολουθήσει στο παρελθόν αντίστοιχο εκπαιδευτικό πρόγραμμα.

Ερώτηση 8. Θεωρείτε σημαντική την εκπαίδευση για τις βασικές αρχές ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων:

Απαντήσεις:

- **Είναι σημαντική και αποτελεί νομική υποχρέωση των επιχειρήσεων τροφίμων.**
- **Δεν είναι σημαντική αλλά αποτελεί νομική υποχρέωση των επιχειρήσεων τροφίμων.**
- **Είναι σημαντική αλλά δεν αποτελεί νομική υποχρέωση των επιχειρήσεων τροφίμων.**
- **Δεν είναι σημαντική, ούτε αποτελεί νομική υποχρέωση των επιχειρήσεων τροφίμων.**

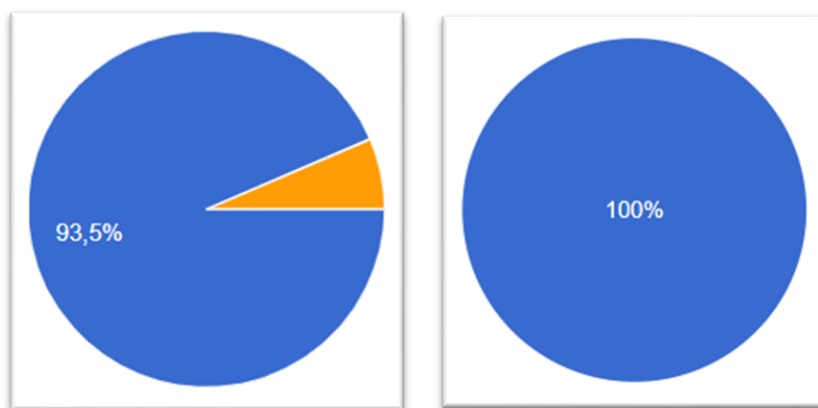


Figure 13. Αποτελέσματα Ερώτησης 8. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Το σημαντικότερο μέρος του πρώτου δείγματος ορθά απάντησε πως το η εκπαίδευση είναι σημαντική και αποτελεί νομική υποχρέωση όπως προβλέπει ο ΕΚ 852/2004. Καθολικό ήταν το ποσοστό του δεύτερου δείγματος στην ίδια ερώτηση.

Ερώτηση 9. Πώς θα χαρακτηρίζατε τις γνώσεις σας σχετικά με τις βασικές αρχές ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων:

Απαντήσεις:

- Δεν έχω καμία σχετική γνώση.
- Περιορισμένες.
- Αρκετά καλές, παρότι δεν έχω παρακολουθήσει κάποιο σχετικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα
- Αρκετά καλές, έχω παρακολουθήσει και κατά το παρελθόν σχετικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα
- Εξαιρετικές.

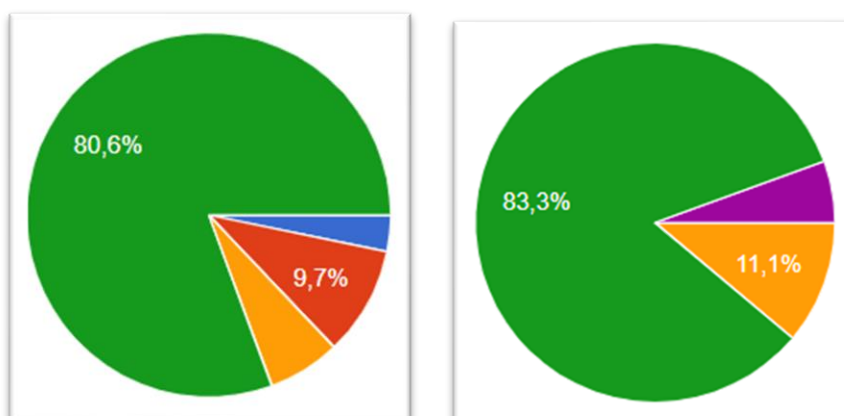


Figure 14. Αποτελέσματα Ερώτησης 9. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Αναφορικά με το πρώτο δείγμα το 80,6% δήλωσε πως κατέχει αρκετά καλές γνώσεις σχετικά με τις βασικές αρχές ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων και παράλληλα έχει ξανά παρακολουθήσει αντίστοιχο εκπαιδευτικό πρόγραμμα. Προσεγγιστικά ένα ποσοστό 10% δήλωσε πως οι γνώσεις του είναι αρκετά καλές, χωρίς να έχει παρακολουθήσει αντίστοιχη εκπαίδευση, ενώ το 9,7% δήλωσε πως κατέχει περιορισμένες γνώσεις. Το δεύτερο διάγραμμα υποδηλώνει βελτιωμένα αποτελέσματα. Το μεγαλύτερο μέρος που συμπλήρωσε το ερωτηματολόγιο μετά την επίσημη εκπαίδευση είχε παρακολουθήσει ξανά παρόμοια εκπαίδευση και χαρακτήριζε τις γνώσεις του ως αρκετά καλές. Ακόμη, ένα ποσοστό περίπου 5,6% δήλωσε πως οι γνώσεις του είναι εξαιρετικές, ενώ μηδενικό ήταν το ποσοστό που αντιστοιχεί στην απάντηση καμία σχετική γνώση, συμπεραίνοντας πως το σεμινάριο λειτούργησε θετικά στο γνωστικό επίπεδο του προσωπικού.

Ερώτηση 10. Σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη ΥΔ.96967/8-10-12 όλες οι επιχειρήσεις που παράγουν, επεξεργάζονται, αποθηκεύουν, μεταφέρουν, διακινούν τρόφιμα ή ασχολούνται με το λιανικό εμπόριο, τη διάθεση τροφίμων ή είναι εργαστήρια παραγωγής ή μεταποίησης τροφίμων:

Απαντήσεις:

- Δεν έχουν υποχρέωση εκπαιδευτικού χαρακτήρα προς τους υπαλλήλους.
- Οφείλουν να καταρτίζουν όλο το προσωπικό τους που ασχολείται με χειρισμό τροφίμων, εκτός από το προσωπικό με έγκυρο τίτλο σπουδών ή πιστοποιητικό ή αποδεικτικό παρακολούθησης προγράμματος εκπαίδευσης ή κατάρτισης σχετικής.
- Οφείλουν να καταρτίζουν όλο το προσωπικό τους που ασχολείται με χειρισμό τροφίμων.

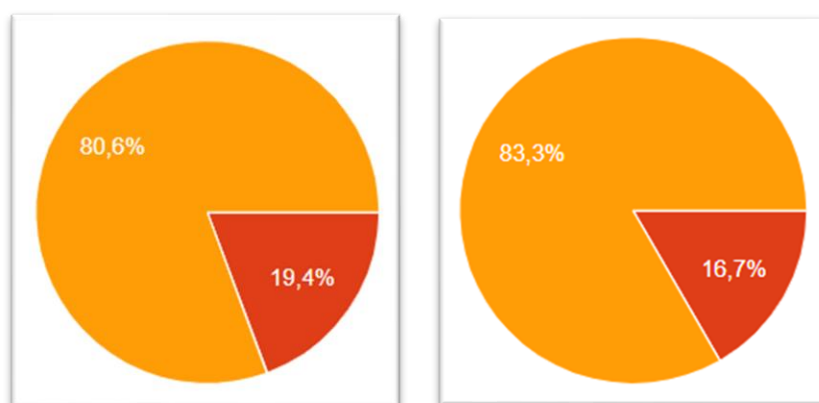


Figure 15. Αποτελέσματα Ερώτησης 10. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Τα αποτελέσματα φαίνονται ικανοποιητικά και στα δύο δείγματα δεδομένου πως είναι γενικά κατανοητό πως όλες οι επιχειρήσεις οφείλουν να καταρτίζουν το προσωπικό τους που ασχολείται με τον χειρισμό τροφίμων. Ωστόσο, ποσοστά 19,4 και 16,7% αντίστοιχα έχουν απαντήσει ορθά πως από την εσωτερική εκπαίδευση εξαιρούνται τα άτομα με έγκυρο τίτλο σπουδών ή πιστοποιητικό ή αποδεικτικό παρακολούθησης προγράμματος εκπαίδευσης ή κατάρτισης σχετικής.

Ερώτηση 11. Οι κίνδυνοι των τροφίμων διακρίνονται στους:

Απαντήσεις:

- Βιολογικούς κινδύνους.
- Χημικούς κινδύνους.
- Φυσικούς κινδύνους.
- Όλους τους παραπάνω.

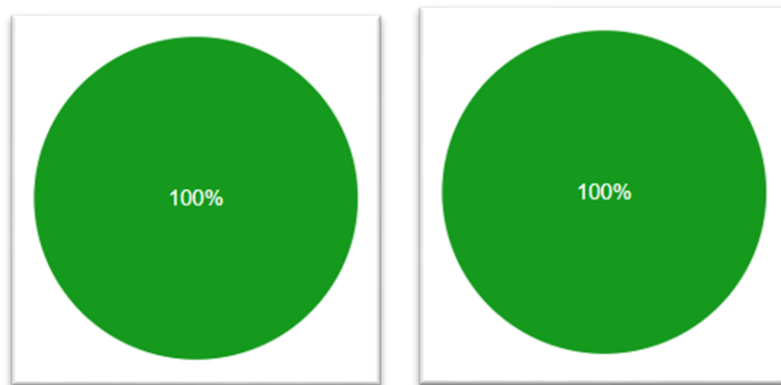


Figure 16. Αποτελέσματα Ερώτησης 11. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Σημειώθηκε 100% επιτυχία στην απάντηση πως οι κίνδυνοι των τροφίμων διακρίνονται στους βιολογικούς, τους χημικούς και τους φυσικούς.

Ερώτηση 12. Σύμφωνα με τον ορισμό των τροφίμων, ο οποίος αποδίδεται στον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 178/2002, ασφαλές είναι το τρόφιμο:

Απαντήσεις:

- Το οποίο μπορεί να καταναλωθεί, χωρίς να προκαλέσει ασθένεια (τροφική δηλητηρίαση) ή άλλη βλάβη στην υγεία του καταναλωτή όταν καταναλώνεται σύμφωνα με την προτεινόμενη χρήση του.
- Το οποίο μπορεί να καταναλωθεί, χωρίς να προκαλέσει ασθένεια (τροφική δηλητηρίαση) ή άλλη βλάβη στην υγεία του καταναλωτή σε κάθε περίπτωση και ανεξαρτήτως με το αν το τρόφιμο καταναλώνεται σύμφωνα με την προτεινόμενη χρήση του.
- Το οποίο τηρεί τις προδιαγραφές ποιότητας όπως αυτές καθορίζονται από τις ευρωπαϊκές ή εθνικές διατάξεις.
- Το οποίο τηρεί την σχετική νομοθεσία σχετικά με την επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση.

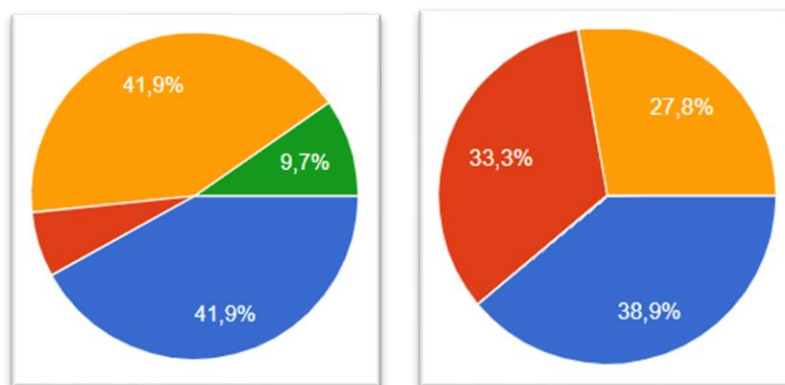


Figure 17. Αποτελέσματα Ερώτησης 12. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Διαφορετικές απαντήσεις σημειώθηκαν, με τα συνολικά αποτελέσματα να κρίνονται μη ικανοποιητικά. Αναφορικά με το πρώτο δείγμα το 41,9% απάντησε σωστά πως το τρόφιμο θεωρείται ασφαλές όταν μπορεί να καταναλωθεί χωρίς να προκαλέσει βλάβη στον καταναλωτή με απαραίτητη προϋπόθεση να καταναλώνεται σύμφωνα με την προτεινόμενη χρήση του. Το ποσοστό που αντιστοιχεί στη σωστή απάντηση μειώθηκε κατά 3% στο δεύτερο δείγμα, ενώ παράλληλα το πιο κρίσιμο προς αναφορά είναι πως στο δεύτερο δείγμα σημειώθηκε ποσοστό 33,3% στην απάντηση πως ασφαλές είναι το τρόφιμο, το οποίο μπορεί να καταναλωθεί, χωρίς να προκαλέσει ασθένεια (τροφική δηλητηρίαση) ή άλλη βλάβη στην υγεία του καταναλωτή σε κάθε περίπτωση και ανεξαρτήτως με το αν το τρόφιμο καταναλώνεται σύμφωνα με την προτεινόμενη χρήση του. Τέλος, δεν είναι αμελητέο πως σημαντικά μέρη του δείγματος 41,9 και 27,8% συγχέουν τον ορισμό της ασφάλειας με τις ποιοτικές προδιαγραφές.

Ερώτηση 13. Η βιομηχανία τροφίμων:

Απαντήσεις:

- Θέτει η ίδια τις προδιαγραφές της όσον αφορά την ποιότητα των παραγόμενων τροφίμων.
- Δεν μπορεί να θέσει η ίδια τις προδιαγραφές της ανεξαρτήτως αν δεν είναι ελαστικότερες ή υποδεέστερες των νομοθετημένων.
- Θέτει και η ίδια τις προδιαγραφές της όσον αφορά την ποιότητα των παραγόμενων τροφίμων, οι οποίες όμως δεν μπορεί να είναι ελαστικότερες ή υποδεέστερες των νομοθετημένων.

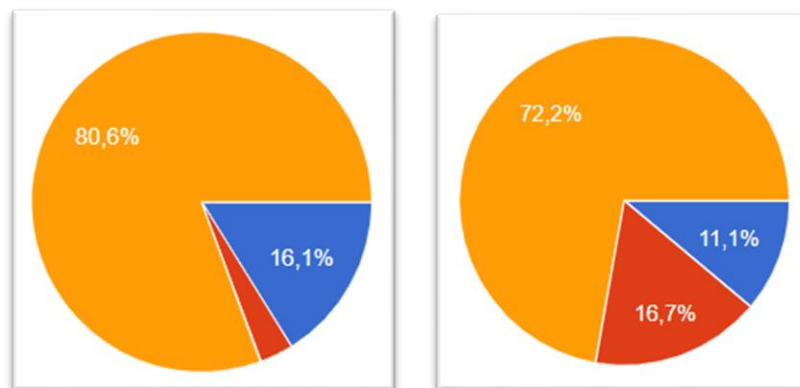


Figure 18. Αποτελέσματα Ερώτησης 13. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Το 80,6% και το 72,2% των δειγμάτων αντίστοιχα έχουν κατανοήσει ορθά πως η βιομηχανία τροφίμων θέτει η ίδια τις ποιοτικές προδιαγραφές που ακολουθεί με την προϋπόθεση αυτές να μην είναι ελαστικότερες από αυτές που ορίζει η νομοθεσία.

Ερώτηση 14. Αναφερόμενοι σε ένα τρόφιμο, το οποίο θα υποστεί θερμική επεξεργασία, ποια από τις παρακάτω προτάσεις είναι η σωστή:

Απαντήσεις:

- Η ποιότητα της πρώτης ύλης δεν επηρεάζει το τελικό προϊόν δεδομένου της θερμικής επεξεργασίας που θα υποστεί.
- Η ποιότητα της πρώτη ύλης καθορίζει την ποιότητα του τελικού προϊόντος αλλά όχι η παραγωγική διαδικασία.
- Δεδομένου της θερμικής επεξεργασίας το τρόφιμο καθίσταται ασφαλές ανεξαρτήτως της πρώτης ύλης και του χειρισμού του τροφίμου από το προσωπικό.
- Από πρώτες ύλες χαμηλής ποιότητας δεν είναι δυνατόν να παραχθούν τελικά προϊόντα υψηλής ποιότητας.

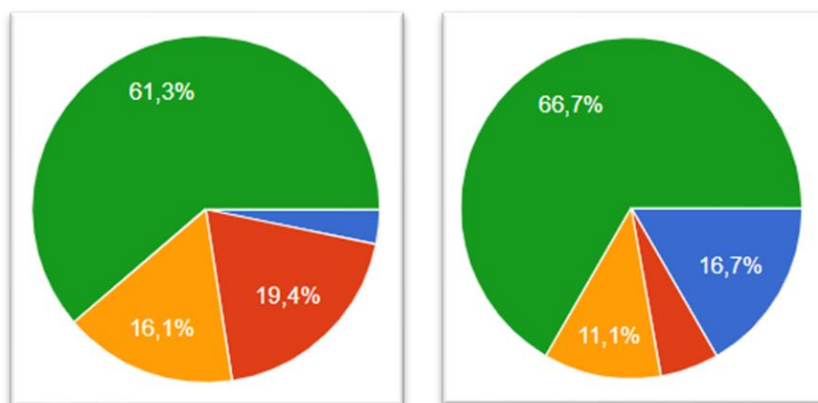


Figure 19. Αποτελέσματα Ερώτησης 14. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Το 61,3% και το 66,7% του πληθυσμού έχουν κατανοήσει ορθά τη σημασία της ποιότητας της πρώτης ύλης και πως η θερμική επεξεργασία δεν κρίνεται πιο σημαντική αυτής, όπως θεωρούν αντίστοιχα τα ποσοστά 16,1 και 11,1%. Από την άλλη μεριά, στο πρώτο δείγμα το 19,4% γνωρίζει τη σημαντικότητα της ποιοτικής πρώτης ύλης, ενώ παράλληλα δεν αναγνωρίζει την επιρροή της παραγωγικής διαδικασίας και του χειρισμού του τροφίμου στο τελικό προϊόν. Τέλος, το 16,7% του δεύτερου δείγματος λανθασμένα θεωρεί πως η ποιότητα της πρώτης ύλης δεν επηρεάζει το τελικό προϊόν δεδομένου της θερμικής επεξεργασίας που θα υποστεί.

Ερώτηση 15. Η εφαρμογή του συστήματος HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points):

Απαντήσεις:

- Είναι υποχρεωτική, όπως και πιστοποίηση του συστήματος από αρμόδιο φορέα.
- Είναι υποχρεωτική, αλλά όχι η πιστοποίηση του συστήματος.
- Δεν είναι υποχρεωτική, αλλά είναι υποχρεωτική η πιστοποίηση του συστήματος από αρμόδιο φορέα.
- Δεν είναι υποχρεωτική η εφαρμογή του ούτε και η πιστοποίηση του συστήματος.

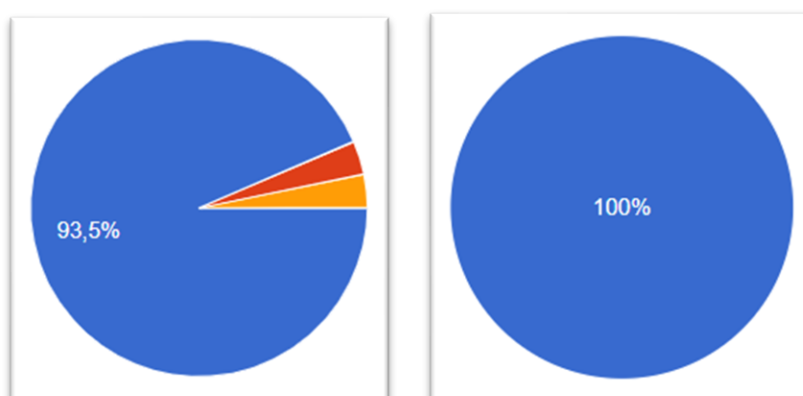


Figure 20. Αποτελέσματα Ερώτησης 15. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Το αποτέλεσμα υποδεικνύει πως δεν έχει γίνει κατανοητό από το σύνολο του δείγματος πως η πιστοποίηση του συστήματος HACCP δεν αποτελεί νομική υποχρέωση, σε αντίθεση με την εφαρμογή του HACCP, η οποία κρίνεται καθολικά υποχρεωτική.

Ερώτηση 16. Η υγιεινή στη βιομηχανία τροφίμων:

Απαντήσεις:

- Καθορίζεται μόνο από την τοποθεσία των κτηριακών εγκαταστάσεων, την εσωτερική διαρρύθμιση και τον μηχανολογικό εξοπλισμό.
- Καθορίζεται από τη παραγωγική διαδικασία, τον καθαρισμό και την απολύμανση και την ατομική υγιεινή του προσωπικού.
- Καθορίζεται από την τοποθεσία των κτηριακών εγκαταστάσεων, το εσωτερικό των κτιρίων και τη διαρρύθμιση, τον μηχανολογικό εξοπλισμό, τη παραγωγική διαδικασία, τον καθαρισμό και την απολύμανση και την ατομική υγιεινή του προσωπικού.

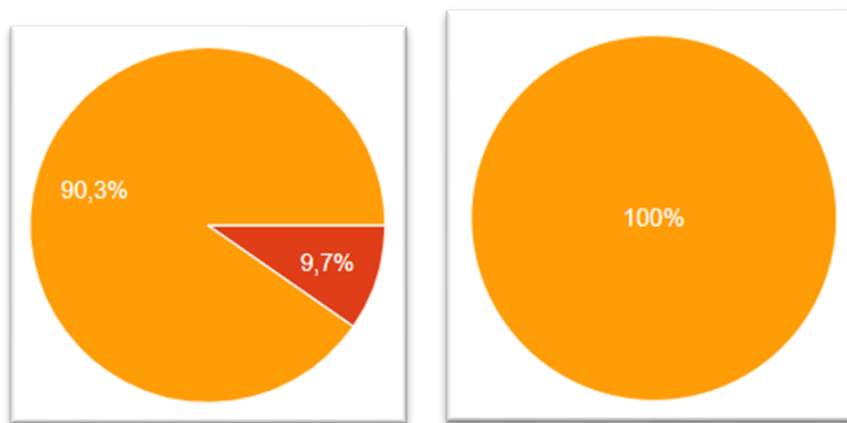


Figure 21. Αποτελέσματα Ερώτησης 16. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Το 90,3% και το 100% των δειγμάτων αντίστοιχα έχουν κατανοήσει πλήρως το σύνολο των παραμέτρων που σχετίζονται με την υγιεινή στη βιομηχανία των τροφίμων (GHP).

Ερώτηση 17. Το σύστημα HACCP:

Απαντήσεις:

- Είναι ένα προληπτικό σύστημα διασφάλισης της υγιεινής στα τρόφιμα, το οποίο προλαμβάνει και ελέγχει τους κινδύνους αναγνωρίζοντας τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου.
- Είναι ένα σύστημα διασφάλισης της υγιεινής στα τρόφιμα, το οποίο ελέγχει τους κινδύνους αναγνωρίζοντας τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου.
- Είναι ένα σύστημα διασφάλισης που εστιάζει αποκλειστικά στην υγιεινή του τελικού προϊόντος.

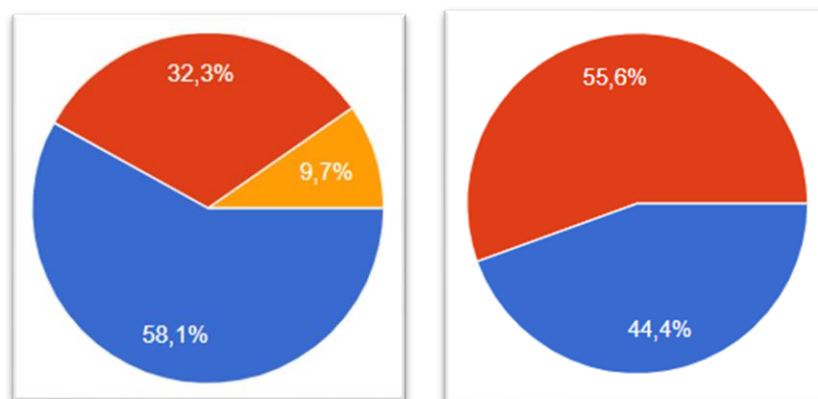


Figure 22. Αποτελέσματα Ερώτησης 17. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Το 58,1 και το 44,4% των δειγμάτων φαίνεται να έχουν κατανοήσει ορθά πως το HACCP είναι ένα σύστημα με κύριο χαρακτηριστικό του πως βασίζεται στη πρόληψη. Σημαντικό κρίνεται πως το ποσοστό 9,7% που συσχετίζει το σύστημα HACCP αποκλειστικά με την υγιεινή του τελικού προϊόντος μηδενίστηκε στο δεύτερο δείγμα του πληθυσμού.

Ερώτηση 18. Η ευθύνη για την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων βαρύνει αποκλειστικά τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων και το τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου και όχι το σύνολο των εργαζομένων της επιχείρησης.

Απαντήσεις:

- Σωστό
- Λάθος

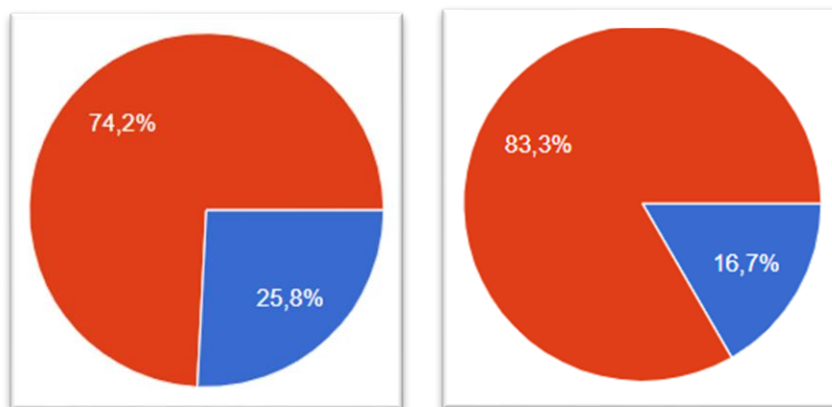


Figure 23. Αποτελέσματα Ερώτησης 18. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Τα δεύτερα ποσοστά φαίνονται στατιστικά βελτιωμένα σχετικά με την κατανόηση των εργαζομένων πως η ευθύνη για την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων είναι όλων όσων χειρίζονται τρόφιμα και όχι αποκλειστικά του υπεύθυνου της επιχείρησης τροφίμων.

Ερώτηση 19. Ποια από τις παρακάτω είναι η πιο ολοκληρωμένη πρόταση:

Απαντήσεις:

- Τα τρόφιμα διακρίνονται σε ευπαθή ή ευαλλοίωτα όπως είναι το γάλα, το γιαούρτι, το τυρί και τα αυγά και τα τρόφιμα χαμηλού κινδύνου πώς είναι οι μαρμελάδες και τα όσπρια.
- Τα τρόφιμα διακρίνονται σε ευπαθή ή ευαλλοίωτα όπως το γάλα και τα όσπρια και τα τρόφιμα χαμηλού κινδύνου όπως είναι οι μαρμελάδες.
- Τα τρόφιμα διακρίνονται σε ευπαθή ή ευαλλοίωτα όπως είναι το κρέας και τα τρόφιμα χαμηλού κινδύνου όπως είναι τα αυγά και το κοτόπουλο.

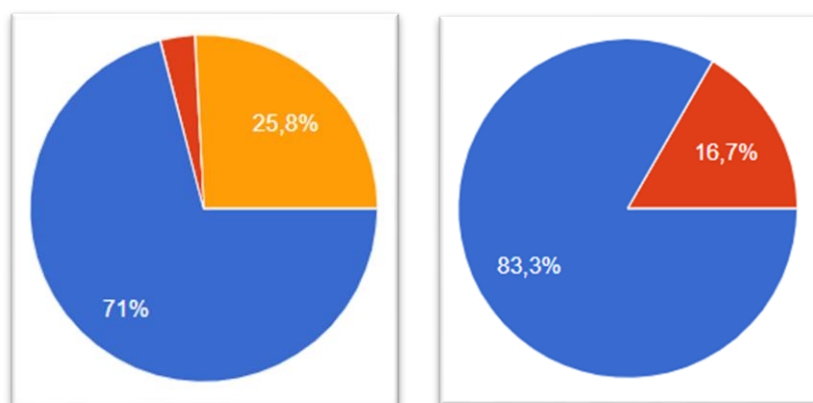


Figure 24. Αποτελέσματα Ερώτησης 19. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Όσον αφορά το πρώτο δείγμα το 71% απάντησε σωστά, ενώ το 25,8% του πρώτου δείγματος φαίνεται να μην έχει κατανοήσει πως τα αυγά και το κοτόπουλο δεν αποτελούν τρόφιμα χαμηλού κινδύνου. Σημαντικό είναι πως αυτό το δεύτερο ποσοστό μηδενίστηκε στο δεύτερο δείγμα του πληθυσμού, ενώ παράλληλα αύξηση σημείωσε και η σωστή απάντηση.

Ερώτηση 20. Ο πιο σημαντικός τρόπος αποφυγής μόλυνσης των τροφίμων με βιολογικούς κινδύνους είναι η καλή προσωπική υγιεινή. Η πρόταση αυτή είναι:

Απαντήσεις:

- **Σωστή.**
- **Λάθος.**

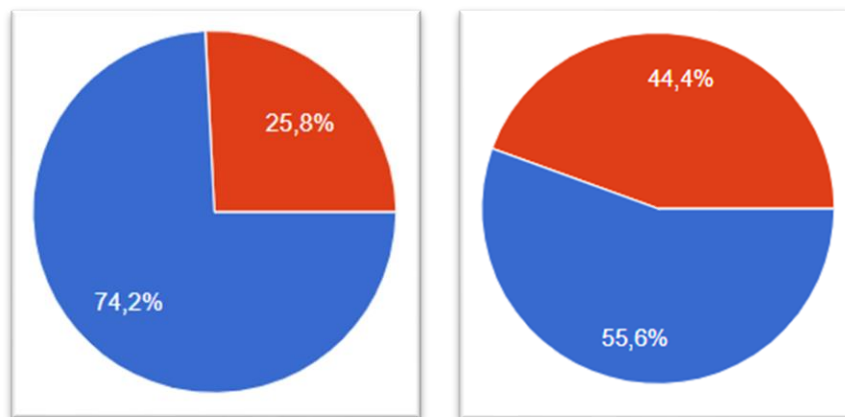


Figure 25. Αποτελέσματα Ερώτησης 20. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Το 74,2% στη πρώτη περίπτωση έχει απαντήσει σωστά, υποδεικνύοντας πως έχει γίνει κατανοητό ότι η προσωπική υγιεινή αποτελεί το βασικότερο προαπαιτούμενο για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. Αντίθετα, το ποσοστό αυτό μειώθηκε σημαντικά και πιο συγκεκριμένα κατά 18,6% στη δεύτερη περίπτωση, δημιουργώντας ελαφρύ προβληματισμό.

Ερώτηση 21. Ποια από τις παρακάτω προτάσεις είναι η σωστή;

Απαντήσεις:

- Το πλύσιμο των χεριών δεν είναι απαραίτητο πριν φορέσουμε γάντια, τα νύχια του προσωπικού πρέπει να είναι κοντά, καθαρά και άβαφα, τέλος σε περίπτωση πληγής δεν είναι απαραίτητη η χρήση επιδέσμου αφότου γίνεται χρήση γαντιού.
- Το πλύσιμο των χεριών είναι απαραίτητο πριν φορέσουμε γάντια, τα νύχια του προσωπικού είναι απαραίτητο να είναι κοντά και άβαφα, τέλος σε περίπτωση πληγής είναι απαραίτητη η χρήση επιδέσμου παρότι γίνεται χρήση γαντιού.
- Το πλύσιμο των χεριών είναι απαραίτητο πριν φορέσουμε γάντια, τα νύχια του προσωπικού πρέπει να είναι κοντά, καθαρά και άβαφα, τέλος σε περίπτωση πληγής δεν είναι απαραίτητη η χρήση επιδέσμου αφότου γίνεται χρήση γαντιού.

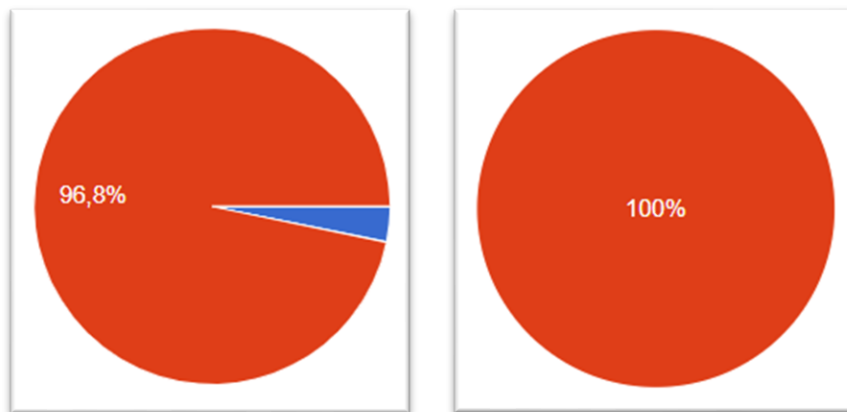


Figure 26. Αποτελέσματα Ερώτησης 21. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Με εξαίρεση το 3,2% του πρώτου δείγματος, το σύνολο των απαντήσεων είναι σωστό. Αυτό υποδηλώνει βασική κατανόηση των σωστών πρακτικών υγιεινής των τροφίμων όπως είναι η χρήση επιδέσμου σε περίπτωση πληγής και η χρήση γαντιών.

Ερώτηση 22. Σε περίπτωση αδιαθεσίας/αρρώστιας ο εργαζόμενος:

Απαντήσεις:

- Πρέπει να ενημερώσει τον προϊστάμενό του, καθώς μπορεί να μεταφέρει παθογόνους μικροοργανισμούς στα τρόφιμα επίσης το πιστοποιητικό υγείας είναι απαραίτητο.
- Δεν είναι απαραίτητο να ενημερώσει τον προϊστάμενο του αν η λήψη φαρμακευτικής αγωγής φάνηκε αποτελεσματική, επίσης το πιστοποιητικό υγείας δεν είναι απαραίτητο.
- Δεν είναι απαραίτητο να ενημερώσει τον προϊστάμενο του αν η λήψη φαρμακευτικής αγωγής φάνηκε αποτελεσματική, αλλά το πιστοποιητικό υγείας είναι απαραίτητο.

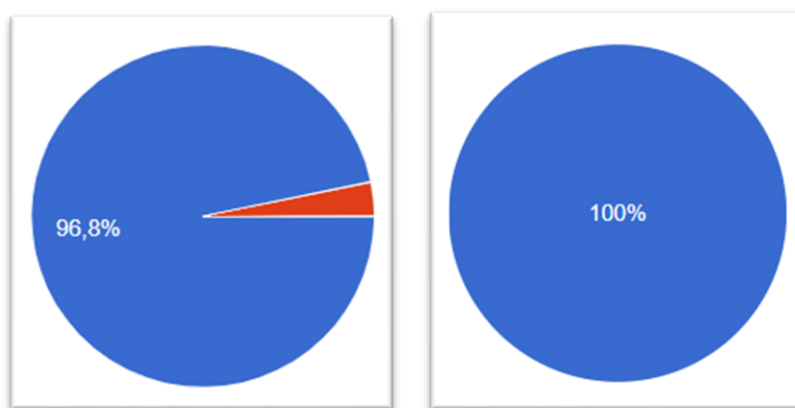


Figure 27. Αποτελέσματα Ερώτησης 22. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Σχεδόν το σύνολο των δύο δειγμάτων απάντησαν σωστά με εξαίρεση το 3,2% του πρώτου δείγματος.

Ερώτηση 23. Διασταυρούμενη επιμόλυνση είναι η μεταφορά μικροοργανισμών από μία μολυσμένη πηγή σε μη μολυσμένο τρόφιμο (συνήθως μαγειρεμένο τρόφιμο) και διακρίνεται σε:

Απαντήσεις:

- Άμεση όπως είναι σε περίπτωση που ωμό τρόφιμο έρθει σε επαφή με έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο και έμμεση όπως είναι η χρησιμοποίηση ίδιων επιφανειών κοπής, επιφανειών εργασίας και άλλου εξοπλισμού για την προετοιμασία ωμών και μαγειρεμένων τροφίμων.
- Άμεση όπως είναι σε περίπτωση που ωμό τρόφιμο έρθει σε επαφή με έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο και έμμεση όπως είναι η χρησιμοποίηση ίδιων επιφανειών κοπής, επιφανειών εργασίας και άλλου εξοπλισμού για την προετοιμασία ωμών και μαγειρεμένων τροφίμων.
- Άμεση όπως είναι σε περίπτωση που ωμό τρόφιμο έρθει σε επαφή με έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο και έμμεση η οποία μπορεί να οφείλεται σε λανθασμένη τοποθέτηση των τροφίμων στο ψυγείο.
- Όλα τα παραπάνω.

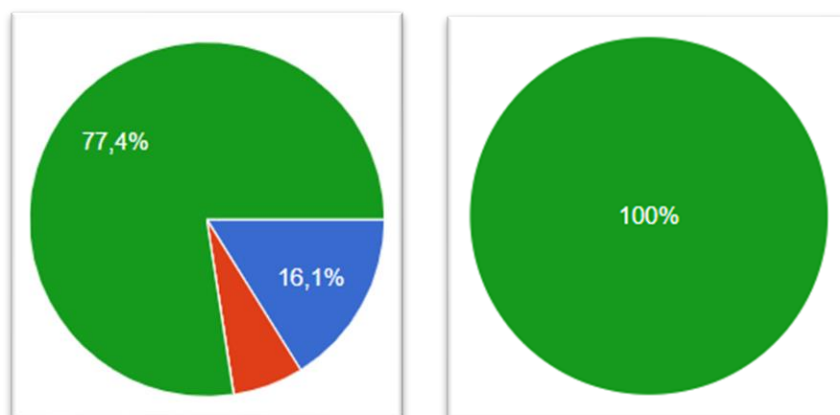


Figure 28. Αποτελέσματα Ερώτησης 23. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Ολόκληρο το δεύτερο δείγμα κατέστησε σαφές την ακριβή κατανόηση των ευνοϊκών συνθηκών που μπορεί να συμβούν κατά τη διασταυρούμενη επιμόλυνση, αφού απάντησε σωστά σε 100% των ερωτήσεων.

Ερώτηση 24. Ποια πρόταση από τις παρακάτω είναι η σωστή:

Απαντήσεις:

- Οι περισσότεροι μικροοργανισμοί δεν είναι επικίνδυνοι για τον άνθρωπο, αλλά αντίθετα είναι ωφέλιμοι, εκτελώντας διαδικασίες που έχουν τεράστια σημασία και αξία.
- Το σύνολο των μικροοργανισμών είναι επικίνδυνοι.
- Οι μικροοργανισμοί που χρησιμοποιούνται στα ζυμούμενα τρόφιμα είναι επικίνδυνοι για τον άνθρωπο.

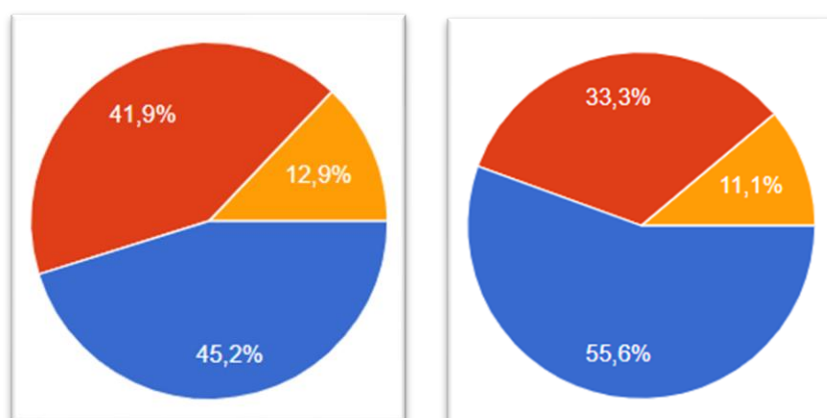


Figure 29. Αποτελέσματα Ερώτησης 24. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Αρκετά χαμηλά τα ποσοστά που αντιστοιχούν στη σωστή απάντηση ακόμη και κάτω από τη μέση για το πρώτο δείγμα. Μεγάλα είναι τα ποσοστά που θεωρούν λανθασμένα πως το σύνολο των μικροοργανισμών είναι επικίνδυνοι και συγκεκριμένα 41,9 και 33,3%. Τέλος, προβληματισμό προκαλεί πως ένα αξιοσημείωτο μέρος του πληθυσμού 12,9% και 11,1% αντίστοιχα δεν έχουν κατανοήσει τη βασική διαδικασία της ζύμωσης και πως οι μικροοργανισμοί που χρησιμοποιούνται σε αυτή είναι ωφέλιμοι και δεν καθίστανται επικίνδυνοι για τον άνθρωπο.

Ερώτηση 25. Ποια πρόταση από τις παρακάτω είναι η σωστή:

Απαντήσεις:

- Η κονσερβοποίηση είναι μία επεξεργασία που συμβάλλει ώστε να μην αλλοιώνονται τα τρόφιμα από μικροοργανισμούς.
- Η κατάψυξη είναι μία επεξεργασία που συμβάλλει ώστε να μην αλλοιώνονται τα τρόφιμα από μικροοργανισμούς.
- Η παστερίωση και η αποστείρωση είναι επεξεργασίες που συμβάλλουν ώστε τα τρόφιμα να μην αλλοιώνονται από μικροοργανισμούς.
- Όλες οι παραπάνω προτάσεις είναι σωστές.

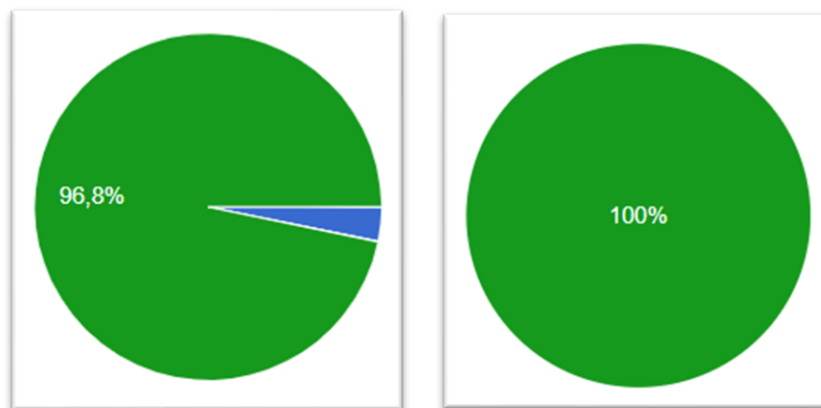


Figure 30. Αποτελέσματα Ερώτησης 25. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Σχεδόν το σύνολο των δύο δειγμάτων απάντησαν σωστά στην ερώτηση, με μόλις το 3,2% του πρώτου δείγματος να αποτυγχάνει να δώσει σωστή απάντηση. Αυτό δείχνει ότι οι συμμετέχοντες κατανοούν τον τρόπο με τον οποίο η κονσερβοποίηση, η κατάψυξη, η παστερίωση και η αποστείρωση επιδρούν στη διατήρηση της ακεραιότητας των τροφίμων από μικροοργανισμούς.

Ερώτηση 26. Ποια από τα παρακάτω αποτελούν γένη μυκήτων σημαντικών αλλοιογόνων μικροοργανισμών:

Απαντήσεις:

- *Salmonella, Saccharomyces και Aspergillus.*
- *Vibrio, Candida και Phizopus.*
- *Bacillus, Saccharomyces και Phizopus.*
- *Saccharomyces, Aspergillus και Phizopus.*

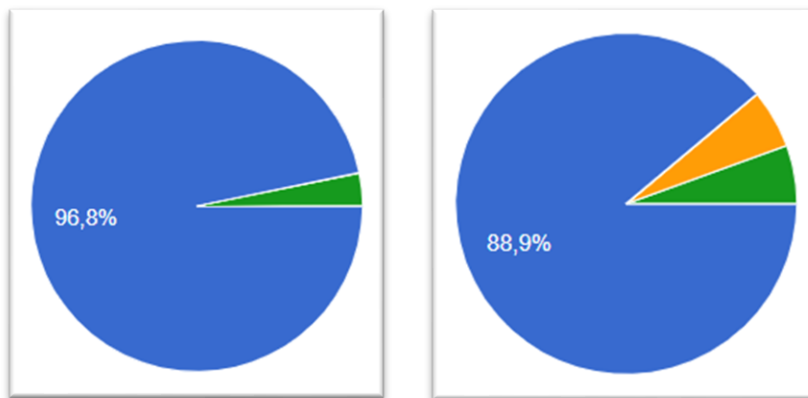


Figure 31. Αποτελέσματα Ερώτησης 26. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Η ερώτηση αυτή είναι αρκετά εξειδικευμένη και επάγεται στον κλάδο της μικροβιολογίας. Λανθασμένα σχεδόν το σύνολο του πληθυσμού θεωρεί πως η Salmonella είναι μύκητας.

Ερώτηση 27. Ποιο από τα παρακάτω συστήματα τροφίμου θεωρείται πιο ευαλλοίωτο:

Απαντήσεις:

- Ένα τρόφιμο με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος, υψηλή οξύτητα και μέτριας περιεκτικότητας σε άλας.
- Ένα τρόφιμο με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, υψηλή τιμή pH και χαμηλής περιεκτικότητας σε άλας.
- Ένα τρόφιμο με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, υψηλή τιμή pH και χαμηλής περιεκτικότητας σε άλας.
- Ένα τρόφιμο με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος, χαμηλή οξύτητα και μέτριας περιεκτικότητας σε άλας.

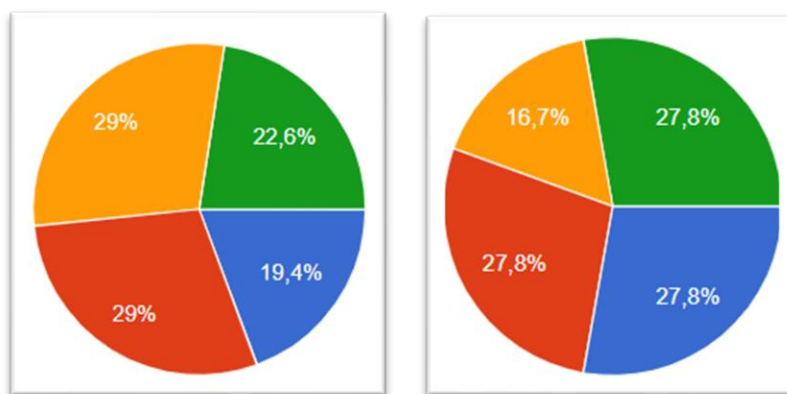


Figure 32. Αποτελέσματα Ερώτησης 27. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Η παρούσα ερώτηση απαιτεί ιδιαίτερα συνθετική σκέψη και γνώση προκαλώντας πολυφωνία στις απαντήσεις. Σκοπός της ερώτησης ήταν η αξιολόγηση βασικής μικροβιολογικής γνώσης που αφορά τους παράγοντες που ευνοούν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών όπως είναι η υψηλή οξύτητα, η περιορισμένη περιεκτικότητα σε άλας και η χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Ερώτηση 28. Ποια από τις παρακάτω προτάσεις είναι η σωστή:

Απαντήσεις:

- Το πλύσιμο των τροφίμων θα πρέπει να γίνεται σε ξεχωριστούς νεροχύτες από τον εξοπλισμό, όταν το επιτρέπει το μέγεθος της κουζίνας. Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να τοποθετούνται ευδιάκριτες πινακίδες ή σήματα για να αναγνωρίζεται ο σκοπός για τον οποίο χρησιμοποιείται ο κάθε νεροχύτης.
- Σε μικρές επιχειρήσεις μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένας νεροχύτης και για τις δύο αυτές εργασίες, με την προϋπόθεση ότι οι εργασίες αυτές γίνονται αποτελεσματικά και χωρίς να προκαλείται κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή ο νεροχύτης θα πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά μετά το τέλος κάθε εργασίας.
- Και οι δύο προτάσεις είναι σωστές.

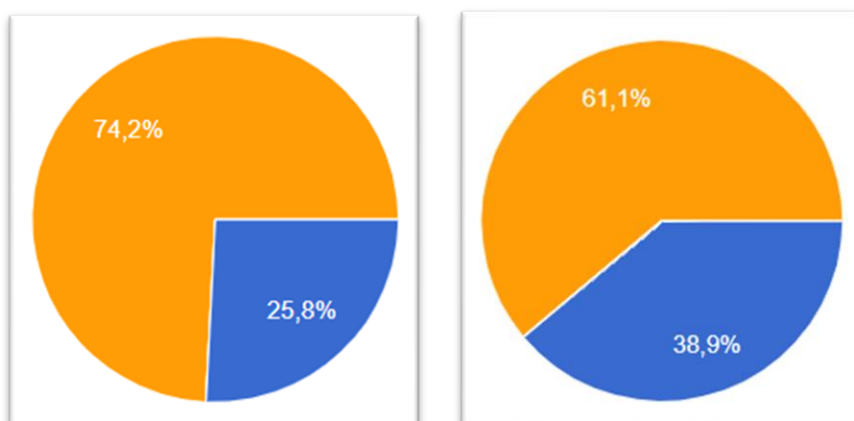


Figure 33. Αποτελέσματα Ερώτησης 28. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Η ερώτηση αυτή αποτελεί μέρος της κατανόησης των βασικών προαπαιτούμενων για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. Το 74,1% και το 61,1% του πληθυσμού αντίστοιχα έχουν κατανοήσει πως για τις μικρές επιχειρήσεις υπάρχει ελαστικότερη διαχείριση κατανοώντας από τους ελεγκτικούς φορείς τη δυσκολία εφαρμογής κάποιων κανόνων.

Ερώτηση 29. Σύμφωνα με τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής που προβλέπονται στο παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, κάθε υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζει προαπαιτούμενα προγράμματα στο πλαίσιο του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων. Τα προγράμματα αυτά περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων ορθών πρακτικών, ορθές πρακτικές υγιεινής και ορθές παρασκευαστικές πρακτικές. Χαρακτηριστικά παραδείγματα είναι:

Απαντήσεις:

- Το σύστημα φωτισμού, το οποίο πρέπει να καθαρίζεται εύκολα και να φέρει προστατευτικό κάλυμμα για την πρόληψη επίσης της μόλυνσης των τροφίμων σε περίπτωση θραύσης του συστήματος φωτισμού, οι καθαρισμοί και οι απολυμάνσεις.
- **Η πιστοποίηση ISO 22000:2018**
- **Η μελέτη HACCP.**

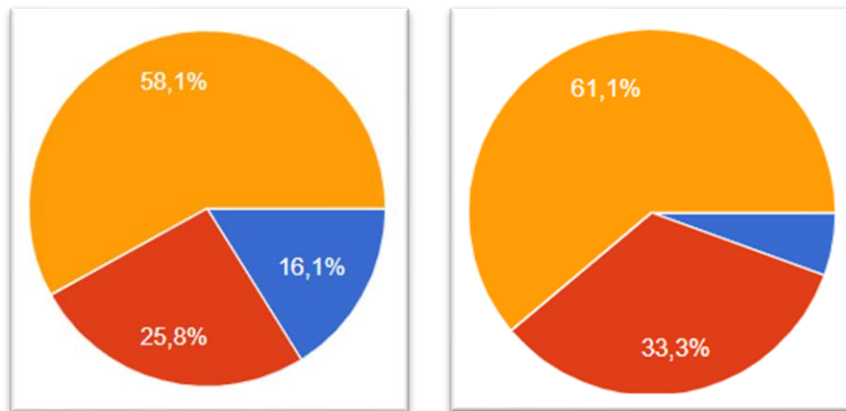


Figure 34. Αποτελέσματα Ερώτησης 29. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Η ερώτηση αυτή στηρίζεται στην κατανόηση της διαφοράς των προαπαιτούμενων προγραμμάτων και την έννοιας του HACCP, το οποίο για να εφαρμοστεί απαραίτητη προϋπόθεση είναι η τήρηση των ορθών πρακτικών, των ορθών πρακτικών υγιεινής και των ορθών παρασκευαστικών πρακτικών. Η ερώτηση αυτή φαίνεται πως προκάλεσε προβληματισμό, αφού μόνο το 16,1% και το 5,1% απάντησαν επιτυχώς, με το ποσοστό της επιτυχούς απάντησης να σημειώνει μείωση στο δεύτερο δείγμα.

Ερώτηση 30. Ποια από τις παρακάτω προτάσεις είναι η σωστή; Τα στάδια της τυπικής διαδικασίας καθαρισμού που θα πρέπει να ακολουθείται είναι τα εξής:

Απαντήσεις:

- Απομάκρυνση ορατής σκόνης-καθαρισμός-έκπλυση-απολύμανση και έκπλυση.
- Όσον αφορά τα απορρυπαντικά και τα απολυμαντικά, όλα χρησιμοποιούνται με τον ίδιο τρόπο.
- Για τον έλεγχο των δραστηριοτήτων απολύμανσης αρκεί να διενεργούνται οπτικοί έλεγχοι καθαρισμού, χωρίς απαραίτητα να γίνονται δειγματοληψίες για αναλύσεις.

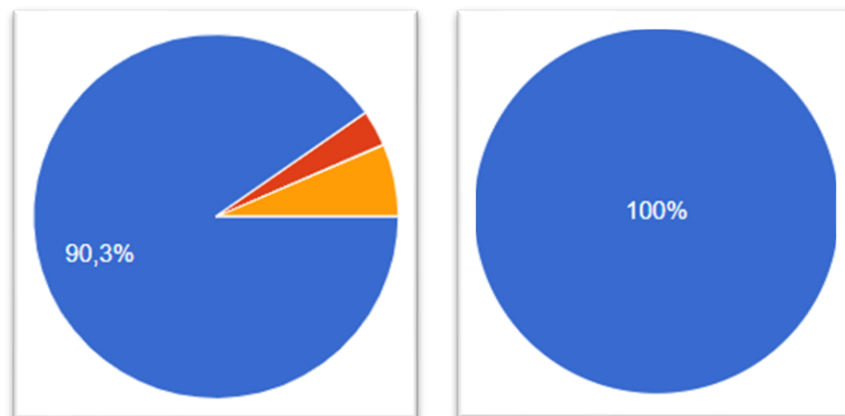


Figure 35. Αποτελέσματα Ερώτησης 30. Αριστερά (πριν την εκπαίδευση), Δεξιά (μετά την εκπαίδευση)

Σχολιασμός: Σχεδόν το σύνολο των δύο δειγμάτων απάντησαν σωστά στην ερώτηση, με μόλις το 3,2% του πρώτου δείγματος να αποτυγχάνει να δώσει σωστή απάντηση. Αυτό δείχνει ότι οι συμμετέχοντες κατανοούν τον τρόπο με τον οποίο πραγματοποιείται μια τυπική διαδικασία καθαρισμού.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ISO 22000:2018 & ΠΟΡΙΣΜΑΤΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

Πίνακας 13. Λίστα που ακολουθείται κατά την επιθεώρηση με βάση το πρότυπο ISO 22000:2018

		Σ.	Μ.Σ.	Βαθμοί	
1	ΑΡΧΕΙΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ	48		11	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1.1	Αρχείο προσωπικού.	0	6	2	Στα αρχεία του προσωπικού συγκαταλέγεται η καρτέλα εκπαίδευσης, η οποία δεν βρέθηκε. Κατά την επιθεώρηση διαπιστώθηκε πως δεν τηρείται συγκεκριμένο πλάνο εκπαίδευσης (ΟΕ-08-01).
1.2	Αρχείο επιχείρησης (σχεδιαγράμματα και κατόψεις επιχείρησης - διαγράμματα ροής με περιγραφική έκθεση).	0	6	0	Δεν βρέθηκε ενημερωμένο αρχείο πρώτων υλών και προμηθευτών, ούτε αξιολόγηση προμηθευτών (Ε15-01).
1.3	Αρχείο νερού	0	6	0	
1.4	Αρχείο καθαρισμού – απολύμανσης	0	6	0	
1.5	Αρχείο απεντόμωσης – μυοκτονίας	0	6	0	
1.6	Αρχείο θερμοκρασιών	0	6	0	
1.7	Αρχείο πρώτων υλών και προμηθευτών.	0	6	5	
1.8	Αρχείο Συντήρησης – εξοπλισμού	0	6	4	Τηρείται ενδεικτικό αρχείο κατασταλτικής συντήρησης όχι παράλληλη ακολουθία πλάνου προληπτικής συντήρησης του

					εξοπλισμού. Επίσης, δεν έχει πραγματοποιηθεί βαθμονόμηση οργάνων (E 14-02).	
2	ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ		9	4	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	
2.1	Απουσία πηγών μόλυνσης έξω από την επιχείρηση, υγιεινή του περιβάλλοντος χώρου.		0	9	4	Ο περιβάλλοντας χώρος δεν κρίθηκε πλήρως ασφαλής. Συγκεκριμένα, στο χώρο παραλαβών παρατηρήθηκε η ύπαρξη περιστεριών, χωρίς να έχουν ληφθεί τα απαραίτητα μέτρα προστασίας πχ. σίτα στην πόρτα εισόδου.
3	ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ		66	20	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	
3.1	Κατασκευή από κατάλληλα υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα.		0	6	0	
A	Οροφή		0	6	5	<u>Είσοδος από διαχείριση τροφίμων:</u> Κρίνεται απαραίτητη η επιδιόρθωση πλακιδίων τοίχου πλησίον και έναντι από ανελκυστήρα N23, πλακιδίων δαπέδου εμπροσθεν του και των προστατευτικών καλυμμάτων του

					<p>συγκεκριμένου ανελκυστήρα στην είσοδο διαχείρισης τροφίμων. Επιδιόρθωση επιδαπέδιας μεταλλικής σχάρας πλησίον του ιδίου ανελκυστήρα, πλακίδια τοίχου πλησίον ανελκυστήρα N24 και πλακίδια δαπέδου έμπροσθεν του, καθώς και αντικατάσταση των προστατευτικών καλυμμάτων του ανελκυστήρα N24. Ακόμη, παρατηρείται σχηματισμός λιμναζόντων υδάτων σε φρεάτιο (πλησίον ανελκυστήρα N24). Συστήνεται να ελεγχθεί η κλίση του δαπέδου. Τέλος, κρίνεται αναγκαίος ο ελαιοχρωματισμός οροφής (παρουσία μούχλας), πλησίον πυροσβεστήρων και στο διάδρομο των ψυγείων.</p> <p><u>Διάδρομος ψυγείων:</u> Απαιτείται επιδιόρθωση οροφής (εσωτερικό τμήμα γυψοσανίδων), καθώς και τοποθέτηση</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>τμημάτων γυψοσανίδων οροφής για την κάλυψη κενών σημείων.</p> <p><u>Χώρος προετοιμασίας νωπού κρέατος:</u> Απαιτείται τοποθέτηση τμήματος γυψοσανίδας οροφής.</p> <p><u>Ζώνη καζανιών:</u> Απαιτείται επιδιόρθωση τμήματος γυψοσανίδας οροφής.</p> <p><u>Χώρος προετοιμασίας ψημένου κοτόπουλου:</u> Απαιτείται τοποθέτηση μεταλλικής σήτας N16 σε απαγωγικό σωλήνα οροφής.</p> <p><u>Χώρος ηλεκτρικών πινάκων:</u> Κρίνεται απαραίτητη η επιδιόρθωση πλακιδίων τοίχου πλησίον πόρτας, καθώς και έλεγχος στεγανοποίησης της οροφής του.</p> <p><u>Αποχωρητήρια:</u> Απαιτείται επιδιόρθωση τμήματος γυψοσανίδας οροφής (δεν εφάπτει).</p>
--	--	--	--	--	--

					<p><u>Τραπεζαρία:</u> Απαιτείται τοποθέτηση τμημάτων γυψοσανίδων οροφής.</p> <p><u>Χώρος πλυσταριού:</u> Απαιτείται ελαιοχρωματισμός οροφής (υγρασία).</p> <p><u>Κλίβανος:</u> Απαιτείται ελαιοχρωματισμός οροφής.</p>
--	--	--	--	--	--

B	Τοίχοι	0	6	3	<p>Στους χώρους προετοιμασίας ψημένου κοτόπουλου, των ηλεκτρικών πινάκων, του διαδρόμου και του χώρου του κλιβάνου απαιτείται ελαιοχρωματισμός τοιχοποιίας. Ακόμη, η κουζίνα χρήζει αντικατάσταση πλακιδίων τοίχου σε ορισμένα σημεία.</p>
Γ	Δάπεδα	0	6	4	<p>Στο χώρο του κλιβάνου, στο διάδρομο, στο ψυγείο M1, στη κουζίνα και στο χώρο πλύσης σκευών απαιτείται επιδιόρθωση/αντικατάσταση του δαπέδου. Ακόμη, απαιτείται επιδιόρθωση των πλακιδίων δαπέδου περιμετρικά της επιδαπέδιας μεταλλικής σχάρας πλησίον της κεντρικής πόρτας του μαγειρείου. Στον διάδρομο των ψυγείων, στο χώρο προετοιμασίας του νωπού κοτόπουλου,</p>

					του νωπού κρέατος, στη ζώνη των καζανιών και στο χώρο πλύσης των σκευών απαιτείται ενδεδειγμένος καθαρισμός της επιδαπέδιας μεταλλικής σχάρας και του δαπέδου.
3.2	Επαρκή και κατάλληλα επιδαπέδια σιφώνια.	0	6	2	Αναφορικά με τα καινούργια ψυγεία που εγκαταστάθηκαν στο χώρο του μαγειρείου κρίνεται απαραίτητη η τοποθέτηση επιδαπέδιων σιφονιών (0,5cm) στο εσωτερικό τους τμήμα, για την άμεση απομάκρυνση των υδάτων, μετά από χρήση μάνικας για τον καθαρισμό των ανωτέρων χώρων. Στον χώρο προετοιμασίας του νωπού κοτόπουλου απαιτείται επιδιόρθωση της επιδαπέδιας μεταλλικής σχάρας, ομοίως και στον χώρο προετοιμασίας των λαχανικών, στη ζώνη καζανιών πλησίον των θερμοθαλάμων, στο

					<p>χώρο προετοιμασίας ψημένου κοτόπουλου και στο χώρο των ηλεκτρικών πινάκων.</p> <p>Στη ζώνη καζανιών κρίνεται σημαντική η τοποθέτηση πόρτας στο αποχετευτικό σύστημα του νιπτήρα χειρών (πλησίον φούρνων). Στα αποδυτήρια των γυναικών απαιτείται ελαιοχρωματισμός της πόρτας-κάσας, ομοίως και στην τραπεζαρία των ιατρών και συγκεκριμένα των εξωτερικών μεταλλικών συρόμενων πορτών, καθώς και των εξωτερικών ξύλινων πορτών, όπως και των ξύλινων πλαισίων των παραθύρων στην κουζίνα και των εσωτερικών πορτών στη τραπεζαρία.</p>
3.3	Τα παράθυρα είναι καθαρά και όπου επιβάλλεται φέρουν προστατευτικά πλέγματα.	0	6	2	
3.4	Οι πόρτες είναι καθαρές και οι πόρτες της κουζίνας ανοίγουν προς τα έξω / κλείνουν ερμητικά (αν υπάρχουν).	0	6	2	
3.5	Επαρκής φωτισμός τεχνικός/φυσικός, οι λαμπτήρες στο παρασκευαστήριο φέρουν προστατευτικά καλύμματα.	0	6	2	Απαιτείται τοποθέτηση προστατευτικού καλύμματος σε λαμπτήρα οροφής στον

						κοινό προθάλαμο αποδυτηρίων-αποχωρητηρίων, στα αποδυτήρια γυναικών, στις ντουζιέρες των γυναικών, στα αποδυτήρια των ανδρών, στον κεντρικό διάδρομο, στην αποθήκη και στο χώρο του κλίβανου.	
3.6	Το σύστημα εξαερισμού για την απαγωγή καπνών, ατμών διατηρείται καθαρό.			0	6	0	
3.7	Οι χώροι είναι καλά αεριζόμενοι και η θερμοκρασία είναι κατάλληλη.			0	6	0	
3.8	Αυτόνομο σύστημα τεχνικού εξαερισμού στα αποχωρητήρια όταν δεν υπάρχει φυσικός εξαερισμός.			0	6	0	
4	Αποχέτευση / στερεά και υγρά απόβλητα			24		4	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
4.1	Αποτελεσματική απομάκρυνση & διάθεση λυμάτων με υγειονομικούς όρους.			0	6	0	Απαιτείται αντικατάσταση του κάδου απορριμμάτων στο χώρο προετοιμασίας του ψημένου κοτόπουλου, στο χώρο πλύσης σκευών, στο προθάλαμο αποχωρητηρίων γυναικών, στις
4.2	Επαρκής αριθμός κάδων απορριμμάτων / τακτικός καθαρισμός αυτών.			0	6	4	

					ντουζιέρες των ανδρών και τέλος 2 εξωτερικών κάδων και η τοποθέτηση ενός κλειστού ποδοκίνητου κάδου με μηχανισμό στη τραπεζαρία. Ακόμη, κρίνεται σημαντική η τοποθέτηση κλειστού κάδου απορριμμάτων με τον ανάλογο μηχανισμό στον κοινό προθάλαμο των αποδυτηρίων, στον προθάλαμο αποχωρητηρίων των ανδρών και στο χώρο των πλυντηρίων.
4.3	Χρήση λιποσυλλεκτών/αποθήκευση των διαχωρισθέντων λιπών και ελαίων (όπου απαιτείται).	0	6	0	
4.4	Τακτική απομάκρυνση στερεών αποβλήτων.	0	6	0	
5	Χώροι Υγιεινής (αποχωρητήρια/χημικά, βιολογικά αποχωρητήρια)	90		5	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
5.1	Επαρκής αριθμός αποχωρητηρίων/ προθαλάμων με εγκαταστάσεις πλυσίματος χεριών, κατάλληλα εξοπλισμένα.	0	6	3	Απαιτείται εναπόθεση νιπτήρα χεριών και του κατάλληλου εξοπλισμού πλυσίματος για την ορθή υγιεινή των χεριών στο χώρο προετοιμασίας του νωπού κοτόπουλου, του

					νωπού κρέατος, του νωπού ψαριού, της προετοιμασίας των λαχανικών, στο χώρο πλύσης των σκευών και στις ντουζιέρες των γυναικών. Ακόμη, απαιτείται αντικατάσταση του δοχείου κρεμοσάπουνου στο προθάλαμο του αποχωρητηρίου των γυναικών.
5.2	Διατήρηση καθαριότητας του χώρου/αρχείο καθαρισμού για τα χημικά, βιολογικά αποχωρητήρια.	0	12	0	
6	Ύπαρξη χωριστών αποχωρητηρίων προσωπικού/επισκεπτών, ΑΜΕΑ (όπου απαιτείται).	0	9	0	

6.1	Υπάρχουν αποδυτήρια/ερμάρια για την φύλαξη των ενδυμάτων του προσωπικού της μονάδας.	0	6	0	Ε-07-01 (ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΥΓΕΙΑΣ): βρέθηκε ένα μη ενεργό πιστοποιητικό.
6.2	Οι εργαζόμενοι φορούν κατάλληλα ρούχα εργασίας και είναι σε καλή κατάσταση.	0	6	0	
6.3	Οι εργαζόμενοι δεν φορούν κοσμήματα εκτός από τη βέρα/τα νύχια είναι κομμένα, χωρίς βερνίκι.	0	6	1	
6.4	Ευπρεπής εμφάνιση των εργαζομένων.	0	9	0	
6.5	Οι εργαζόμενοι, καλύπτουν με αδιάβροχο επίδεσμο πληγές, εγκαύματα.	0	9	0	
6.6	Οι εργαζόμενοι διαθέτουν πιστοποιητικό υγείας εν ισχύ.	0	9	1	
6.7	Απαγορεύεται το κάπνισμα, το ποτό και το φαγητό στο χώρο της κουζίνας.	0	9	0	
6.8	Υπάρχουν ξεχωριστοί νεροχύτες για το πλύσιμο των χεριών/οδηγίες για το πλύσιμο των χεριών.	0	9	0	
7	Ύδρευση - Πάγος	36		2	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
7.1	Επαρκή και ασφαλή παροχή πόσιμου νερού, ζεστού/κρύου.	0	9	2	Στο πλαίσιο του ελέγχου της ποιότητας του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης πραγματοποιήθηκαν μετρήσεις κρύου και ζεστού νερού, καθώς και υπολειμματικού χλωρίου στο δίκτυο άρδευσης. Αναφορικά με το υπολειμματικό χλώριο ήταν εντός του φυσιολογικού εύρους, όπως και η θερμοκρασία του κρύου νερού. Αντίθετα, για τον έλεγχο του ζεστού νερού και τα 21 δείγματα που ελέγχθηκαν ήταν εκτός ορίου.
7.2	Παραγωγή πάγου από πόσιμο νερό.	0	9	0	

7.3	Τακτικός καθαρισμός παγομηχανής.	0	9	0	
7.4	Αποθήκευση/χειρισμός πάγου με τρόπο που προλαμβάνεται η επιμόλυνση.	0	9	0	
8	Καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων	36		11	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
8.1	Χρήση προληπτικών μέτρων (σίτες, αεροκουρτίνες, άλλοι προστατευτικού χαρακτήρα μηχανισμοί).	0	9	6	Απαιτείται ενδελεχής καθαρισμός των παραθύρων οροφής και τοποθέτηση σιτών N16 στο διάδρομο προετοιμασίας πρώτων υλών, στη ζώνη καζανιών και στο χώρο πλύσης σκευών. Επίσης, απαιτείται αντικατάσταση της πόρτας-σήτας στον χώρο που επικοινωνεί με τον ακάλυπτο χώρο και αντικατάσταση σήτας N16 στην κουζίνα, τη τραπεζαρία, την αποθήκη και το χώρο του κλίβανου.
8.2	Εφαρμογή επαρκούς συστήματος απεντομώσεων - μυοκτονιών (σύμβαση με αδειοδοτημένη εταιρεία). Χρήση εγκεκριμένων σκευασμάτων.	0	9	0	
8.3	Δεν υπάρχουν σημάδια από έντομα, παράσιτα, πουλιά, άγρια και οικόσιτα ζώα.	0	9	0	
8.4	Δεν υπάρχει επαφή μεταξύ παγίδων, εντομοκτόνων και τροφίμων.	0	9	5	Εντοπίστηκαν εντομοπαγίδες σε λανθασμένες θέσεις και συγκεκριμένα πάνω από πάγκους επεξεργασίας τροφίμων.

9	Αποθήκευση	81		4	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
9.1	Ο χώρος είναι καλά αεριζόμενος και στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ανοίγματα εξαερισμού φέρουν προστατευτικό κάλυμμα.	0	9	0	
9.2	Τα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με το δάπεδο, τους τοίχους και την οροφή.	0	9	3	Παρατηρήθηκε στη ξηρά αποθήκη πως τα τρόφιμα δεν έχουν την πρέπουσα απόσταση από τον τοίχο. Επίσης, εντοπίστηκαν παλέτες λαχανικών στο δάπεδο ενός διαδρόμου.

9.3	Τα τρόφιμα είναι τοποθετημένα ανά είδος / κατηγορία έτσι ώστε να μην υπάρχει διασταυρούμενη επιμόλυνση.	0	9	0	Βρέθηκαν ελάχιστα ληγμένα τρόφιμα στις κουζίνες των ορόφων 4B, 5Γ και 7Γ.
9.4	Στους χώρους αποθήκευσης δεν υπάρχουν προϊόντα με ληγμένη ημερομηνία συντήρησης.	0	9	1	
9.5	Στους χώρους αποθήκευσης δεν υπάρχουν αλλοιωμένα προϊόντα.	0	9	0	
9.6	Τα υλικά συσκευασίας είναι σε κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης.	0	9	0	
9.7	Υπάρχει ξεχωριστή αποθήκευση/τοποθέτηση σε κατάλληλη θερμοκρασία των προϊόντων ζωικής και φυτικής προέλευσης.	0	9	0	
9.8	Τακτικός καθαρισμός αποθήκης.	0	9	0	
9.9	Τακτικός καθαρισμός ψυγείων.	0	9	0	
10	Χώρος επεξεργασίας	63		12	
10.1	Σαφής διαχωρισμός των εργασιών/καθαρά – ακάθαρτα.	0	9	0	Στους χώρους προετοιμασίας του ψημένου κοτόπουλου, του νωπού κρέατος και του νωπού κοτόπουλου απαιτείται λείανση των επιφανειών κοπής.
10.2	Ξεχωριστή επεξεργασία ωμών τροφίμων αποφυγή επαφής με έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα.	0	9	0	
10.3	Υπάρχουν χρωματικές επιφάνειες κοπής/μαχαίρια κοπής ανάλογα με το είδος του τροφίμου.	0	9	2	
10.4	Ξηρά τρόφιμα και μπαχαρικά αποθηκεύονται ανάλογα.	0	9	0	
10.5	Οι χώροι καθαρίζονται και διατηρούνται σε υγειονομικά αποδεκτό επίπεδο.	0	9	1	
10.6	Ξεχωριστή είσοδος ωμών τροφίμων και εξόδου τελικών προϊόντων ή μετατόπιση χρόνου.	0	9	0	

10.7	Κατάλληλη επεξεργασία οπωροκηπευτικών/Σωστή εφαρμογή ταμπλετών χλωρίου/Συμπλήρωση εντύπου.	0	9	9	Δεν ακολουθείται η ορθή διαδικασία. Το πλυντήριο λαχανικών χρήζει επισκευής.
11	Έλεγχος Θερμοκρασίας	90		20	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
11.1	Η απόψυξη των τροφίμων γίνεται υπό ψύξη ή κάτω από τρεχούμενο νερό.	0	9	5	Ο θάλαμος απόψυξης των ψαριών χρήζει επισκευής. Η απόψυξη πραγματοποιείται με λανθασμένο τρόπο-απόψυξη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
11.2	Ενδείξεις θερμοκρασίας στα ψυγεία και στους θερμοθαλάμους.	0	9	0	
11.3	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό ψύξη στους 5°C.	0	9	0	
11.4	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό κατάψυξη στους $\leq -18^{\circ}\text{C}$.	0	9	0	
11.5	Τα παρασκευασμένα, υψηλού κινδύνου τρόφιμα, ψύχονται στους 5°C κατ' ελάχιστο μέσα σε 4 ώρες.	0	9	6	
					Δεν γίνεται χρήση chiller.

11.6	Τα υψηλού κινδύνου τρόφιμα όταν αναθερμαίνονται αποκτούν στο εσωτερικό τους θερμοκρασία $\geq 75^{\circ}\text{C}$.	0	9	0		
11.7	Παρουσία κατάλληλου εξοπλισμού για τη διατήρηση τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία (θερμών $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ή κρύων $< 5^{\circ}\text{C}$).	0	9	3	Παρότι γίνεται χρήση θερμοθαλάμων, στο έντυπο θερμοκρασιών της ζεστής κουζίνας καταγράφηκαν τρόφιμα σε θερμοκρασία $< 60^{\circ}\text{C}$.	
11.8	Η θερμοκρασία διατήρησης ενός τροφίμου που θα επαναχρησιμοποιηθεί δεν αποτελεί αποδεικτικό χωρίς την επισήμανση της ημερομηνίας.	0	9	2		
11.9	Κατάλληλος εξοπλισμός λειτουργικός και κατάλληλα εξοπλισμένος για την διατήρηση των τροφίμων (θερμό/ψυχρό).	0	9	0	Ορισμένοι θερμοθάλαμοι χρήζουν επισκευής.	
11.10	Έλεγχος θερμοκρασίας λαδιών και έλεγχος θερμοκρασίας φούρνου.	0	9	4	Δεν πραγματοποιείται έλεγχος θερμοκρασίας λαδιών.	
12	Καθαρισμός – Απολύμανση	27			0	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
12.1	Τα μέσα (εργαλεία) καθαρισμού διατηρούνται σε καλή κατάσταση/καθαρίζονται τακτικά.	0	9	0		
12.2	Χρησιμοποιούνται ξεχωριστά μέσα καθαρισμού για τον χώρο του παρασκευαστηρίου.	0	9	0		
12.3	Υπάρχουν κατάλληλοι νεροχύτες για το πλύσιμο των ωμών τροφίμων, των σκευών και των χεριών του προσωπικού.	0	9	0		

13	Σερβίρισμα και παράδοση	45		3	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
13.1	Χρήση κατάλληλων και καθαρών σκευών για τη διάθεση γευμάτων.	0	9	0	
13.2	Διατηρούνται και είναι σε καλή κατάσταση τα εργαλεία και τα σκεύη.	0	9	0	
13.3	Τα δοχεία για την παράδοση των τροφίμων είναι κατάλληλα για τρόφιμα και καθαρίζονται τακτικά.	0	9	0	
13.4	Η διατήρηση της θερμοκρασίας της παράδοσης είναι εξασφαλισμένη.	0	9	3	
13.5	Τα τροχήλατα μεταφοράς καθαρίζονται τακτικά και δεν έρχονται σε επαφή με μη τρόφιμα.	0	9	0	
14	Ιχνηλασιμότητα	27		6	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
14.1	Έλεγχος των παραλαμβανόμενων προϊόντων με τους προμηθευτές/τήρηση εγγράφων παραλαβής.	0	9	0	

14.2	Έλεγχος επισήμανσης πρώτων υλών, ημερομηνία παραγωγής – λήξης.	9	0	
14.3	Ημερομηνία παραγωγής και διάθεσης τελικών προϊόντων.	9	6	Δεν τηρείται η ακεραιότητα για τα ενδιάμεσα στάδια και τα τελικά προϊόντα.
ΣΥΝΟΛΙΚΟ		642	102	
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ)				
Σύνολο%		84,11%		

(Ορισμένες πληροφορίες προκύπτουν από την επιθεώρηση που πραγματοποίησε η ιατρική υπηρεσία εποπτών-δημόσιας υγείας του Νοσοκομείου στις 09/02/2024)

Σχολιασμός επιθεώρησης:

Το ποσοστό επιτυχίας σύμφωνα με το σύστημα αξιολόγησης που ακολουθήθηκε υπολογίζεται ως 84,11%. Πιο αναλυτικά, παραλείψεις προκύπτουν στα αρχεία αυτοελέγχου με έμφαση στο αρχείο πρώτων υλών-προμηθευτών και στα αρχεία συντήρησης εξοπλισμού και βαθμονόμησης οργάνων. Ακόμη, υψηλά ποσοστά μη συμμορφώσεων προκύπτουν αναφορικά με τα προαπαιτούμενα προγράμματα και το εσωτερικό περιβάλλον, τη χρήση προληπτικών μέτρων όπως είναι οι σίτες, τη τήρηση των απαραίτητων αποστάσεων κατά την αποθήκευση των τροφίμων από τους τοίχους και την ορθή τοποθέτηση των εντομοπαγίδων. Αξιοσημείωτες επίσης είναι οι μη συμμορφώσεις που παρατηρήθηκαν σχετικά με λανθασμένους χειρισμούς όπως η μη ορθή πλύση των φρούτων-λαχανικών, η μη ορθή απόψυξη των ψαριών και η μη χρήση chiller. Τέλος, να σημειωθεί πως δεν παρακολουθούνται οι στόχοι του συστήματος και η ιχνηλασιμότητα, η οποία αποτελεί νομοθετική απαίτηση δεν τηρείται για τα ενδιάμεσα και τα τελικά προϊόντα, με απώτερο σκοπό να μην μπορεί να γίνει ανάκληση τροφίμων σε περίπτωση ανάγκης. Πλήθος των μη συμμορφώσεων κρίνονται ως κύριες και σχετίζονται άμεσα με την ασφάλεια των τροφίμων. Συνεπώς, το Νοσοκομείο Ευαγγελισμός δεν είναι ικανοποιητικά συνυφασμένο με τις πρόπουσες διαδικασίες. Ορισμένες διορθωτικές ενέργειες κρίνονται απαραίτητες προκειμένου να ληφθεί η πιστοποίηση κατά ISO22000:2018.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Σημαντική κρίνεται η εφαρμογή του προτύπου ISO 22000:2018 στη νοσοκομειακή μονάδα <<Ο Ευαγγελισμός>> δεδομένου πως οι νοσηλευόμενοι αποτελούν έναν ευάλωτο πληθυσμό με εξειδικευμένες διατροφικές ανάγκες. Έπειτα από επιθεώρηση που πραγματοποιήθηκε on-site καταγράφηκε πλήθος κύριων και δευτερευόντων μη συμμορφώσεων, οι οποίες καθιστούν τον Οργανισμό ως μη ικανοποιητικά συνυφασμένο με τις πρόπουσες διαδικασίες. Ορισμένες διορθωτικές ενέργειες κρίνονται απαραίτητες προκειμένου να ληφθεί η πιστοποίηση κατά το πρότυπο ISO 22000:2018. Από την άλλη μεριά, όσον αφορά το διερευνητικό μέρος τα αποτελέσματα είναι ικανοποιητικά, ενώ αποδεικνύουν παράλληλα πως το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος έχει κατανοήσει τις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Τα περισσότερα εκ των υψηλότερων ποσοστών υποδηλώνουν την σωστή απάντηση, με εξαίρεση ερωτήσεις που αφορούν λεπτά νομοθετικά ζητήματα είτε ειδικευμένα επιστημονικά θέματα, ενώ ελάχιστες ερωτήσεις γεννούν προβληματισμό. Η διαρκής εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων είναι καλό να τεθεί σε εφαρμογή με απώτερο σκοπό την υιοθέτηση της κουλτούρας τροφίμων (food culture).

Ελληνική βιβλιογραφία:

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 178/2002 - Σχετικά με τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της Νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 - Σχετικά με τους γενικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων που εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής τροφίμων, από το χωράφι ή το στάβλο μέχρι τον τελικό καταναλωτή

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 - Σχετικά με τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 2073/2005 και τροποποιήσεις: ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 1441/2007

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ.365/2010, ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 2285/2015 - Σχετικά με τα Μικροβιολογικά κριτήρια τροφίμων

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1881/2006 και τροποποιήσεις: ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 1126/2007

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 290/2018 - Σχετικά με τον καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 10/2011 - Σχετικά με πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 1935/2004 - Σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προ- ορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 1169/2011 - Σχετικά με την επισήμανση, παρουσίαση, διαφήμιση των τροφίμων, Κατάλογος υποχρεωτικών ενδείξεων

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 98/83 και Φ.Ε.Κ. 3282/19.09.2017 Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης σε συμμόρφωση προς τις διατάξεις της Οδηγίας 98/83/ΕΚ, Σχετικά με την ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης. Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829 στις 23.06.2017 «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών».

Φ.Ε.Κ. 2983 /Αριθμ. 91354/30.08.2017 «Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών» (Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ.).

Φ.Ε.Κ. 650 /Αριθμ. 1412/31883 στις 28.08.2019 - Παροχή πληροφοριών σχετικά με την παρουσία ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε μη προσυσκευασμένα τρόφιμα.

Οδηγός Υγιεινής Νο 1 «Οδηγός Υγιεινής για επιχειρήσεις μαζικής εστίασης».

Οδηγός Υγιεινής Νο 14 «Οδηγός Υγιεινής για τα Κρεοπωλεία»

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 1069/2009 - Σχετικά με την διαχείριση ζωικών υποπροϊόντων

ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ – Σχετικά άρθρα

Ιωάννης Τσάκνης – Δημήτριος Τυμπής (2002), Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων & Ποτών, Ανάπτυξη και Εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων κατά το Πρότυπο EN ISO 22000:2018, Μελέτη HACCP, Εγχειρίδιο Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

Ξένη βιβλιογραφία:

Buccheri C., Casuccio A., Giammanco S., Giammanco M., La Guardia M., & Mammina C. (2007). Food safety in hospital: knowledge, attitudes and practices of nursing staff of two hospitals in Sicily, Italy. *BMC Health Services Research*, 7(1). doi:10.1186/1472-6963-7-45

Chen H., Liu S., Chen Y., Chen C., Yang H., & Chen Y. (2019). Food safety management systems based on ISO 22000:2018 methodology of hazard analysis compared to ISO 22000:2005. *Accreditation and Quality Assurance*, 25(1), 23–37. doi:10.1007/s00769-019-01409-4

Codex Alimentarius Commission, Food Hygiene Basic Texts. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), (2019). FAO's approach to food safety: How FAO promotes good practices in food safety., <https://www.fao.org/3/cc6226en/cc6226en.pdf>

Insfran-Rivarola A., Tlapa D., Limon-Romero J., Baez-Lopez Y., Miranda-Ackerman M., Arredondo-Soto K., & Ontiveros S. (2020). A Systematic Review and Meta-Analysis of the Effects of Food Safety and Hygiene Training on Food Handlers, *Foods* 2020, 9, 1169; doi:10.3390/foods9091169

International standard ISO 22000, (2018), Food safety management systems-Requirements for any organization in the food chain, second edition 2018-06

Li M., (2017), Study on Food Quality and Safety Issues and Total Quality Management of Food Production, Conference: 2017 2nd International Conference on Education, Sports, Arts and Management Engineering (ICESAME 2017), DOI: 10.2991/icesame-17.2017.241

Nowicki P., (2016), Motivations, benefits and difficulties derived from food safety management system implementation: a case study from Polish enterprises

Panghal A., Chikara N., Sindhu, N., & Jaglan S., (2018), Role of Food Safety Management Systems in safe food production: A review. Journal of Food Safety, 38(4), e12464. doi:10.1111/jfs.12464

Stoyanova A., Marinova V., Stoilov D., Kirechev D., (2022), Food Safety Management System (FSMS) Model with Application of the PDCA Cycle and Risk Assessment as Requirements of the ISO 22000:2018 Standard, Standards 2022, 2(3), 329-351; <https://doi.org/10.3390/standards2030023>

Ιστοσελίδες:

<http://www.electropedia.org/>

<https://www.evangelismos-hosp.gr/index.php/istoriko>

<https://www.newsbeast.gr/health/arthro/10225026/pos-to-geniko-nosokomeio-athinon-o-evangelismos-katafernei-na-parechei-koryfaiou-epipedou-ypiresies-ygeias>

<https://tuvaustriahellas.gr/prosthiki-thematon-gia-tin-klimatiki-allagi-sta-protypa-systimata-diachirisis/>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Πίνακας 14. Κατάλογος εγγράφων και αρχείων

Τύπος εγγράφου	Τίτλος	Έκδοση / Αναθεώρηση	Ημερομηνία	Χρόνος Τήρησης	Υπεύθυνος Τήρησης
Δ00	ΜΕΛΕΤΗ HACCP			2 έτη	ΥΔΑΤ
Δ01	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ
E-01-01	ΕΝΤΥΠΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ			2 έτη	ΥΠ. ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ ΥΠ. ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ
E-01-02	ΕΝΤΥΠΟ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ/ ΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟ			2 έτη	ΥΠ. ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ ΥΠ. ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ
ΟΕ-01-01	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ			2 έτη	ΥΠ. ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ ΥΠ. ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ
Δ02	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			2 έτη	ΥΠ. ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ ΥΔΑΤ ΥΠ. ΑΠΟΘΗΚΗΣ
E-02-01	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ			2 έτη	ΥΠ. ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ ΥΠ. ΑΠΟΘΗΚΗΣ
E-02-02	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΡΑΣΙΑΣ ΞΗΡΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ			2 έτη	ΥΠ. ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ ΥΠ. ΑΠΟΘΗΚΗΣ
Δ03	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΦΡΟΥΤΩΝ - ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
E-03-01	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΦΡΟΥΤΩΝ - ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
Δ04	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
E-04-01	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
Δ05	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗ ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
E-05-01	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ

E-05-02	ΕΝΤΥΠΟ ΑΠΟΨΥΞΗΣ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
OE-05-01	ΟΔΗΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
Δ06	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
E-06-01	ΛΙΣΤΑ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
Δ07	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ ΥΔΑΤ
E-07-01	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
OE-07-01	ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
Δ08	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ			1 έτος	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
E-08-01	ΕΤΗΣΙΟ ΠΛΑΝΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ			1 έτος	ΥΔΑΤ
E-08-02	ΠΑΡΟΥΣΙΟΛΟΓΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ			1 έτος	ΥΔΑΤ
E-08-03	ΑΤΟΜΙΚΗ ΚΑΡΤΕΛΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ			1 έτος	ΥΔΑΤ
OE-08-01	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΒΑΣΙΚΩΝ ΑΡΧΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			1 έτος	ΥΔΑΤ
Δ09	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ			2 έτη	ΥΔΑΤ
E-09-01	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
E-09-02	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΩΝ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
Δ10	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ			2 έτη	ΥΔΑΤ ΥΠ. ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ ΥΠ. ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
E-10-01	ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ			2 έτη	
Δ11	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ			2 έτη	ΥΔΑΤ ΟΜΑΔΑ ΑΣΦΑΛ. ΤΡΟΦΙΜΩΝ
E-11-01	ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ			2 έτη	ΥΔΑΤ
E-11-02	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΑΓΩΓΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ			2 έτη	ΥΔΑΤ
Δ12	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ			2 έτη	ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - ΥΔΑΤ
E-12-01	ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΩΝ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
E-12-02	ΔΕΙΚΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ

POL-01	ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			2 έτη	ΥΔΑΤ
Δ13	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ			2 έτη	ΥΔΑΤ
E-13-01	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP ΚΑΙ GHP			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
E-13-02	ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP ΚΑΙ GHP			Αο ρί-στο υ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
Δ14	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			2 έτη	ΥΠ. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞ. ΣΥΝΕΓΑΤΗΣ
E-14-01	ΜΑΤΡΙΧ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			2 έτη	ΥΠ. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ
E-14-02	ΕΝΤΥΠΟ ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗΣ ΟΡΓΑΝΩΝ			1 έτος	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
OE-14-01	ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ – ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΩΝ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
Δ15	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ			2 έτη	ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΥΔΑΤ
E-15-01	ΚΑΡΤΕΛΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
E-15-02	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
Δ16	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ			2 έτη	ΥΠ. ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ ΥΔΑΤ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
E-16-01	ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
E-16-02	ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΓΓΡΑΦΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
E-16-03	ΕΝΤΥΠΟ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ			2 έτη	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ
Δ17	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΟΡΟΦΩΝ ΚΑΙ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ			2 έτη	ΥΠ. ΚΟΥΖ. ΟΡΟΦΩΝ ΥΠ.ΕΣΤ. ΠΡΟΣ/ΚΟΥ

E-17-01	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΨΥΓΕΙΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΟΡΟΦΟΥ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ			2 έτη	ΥΠ. ΚΟΥΖ. ΟΡΟΦΩΝ ΥΠ. ΕΣΤ. ΠΡΟΣ/ΚΟΥ
E-17-02	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΟΡΟΦΟΥ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ			2 έτη	ΥΠ. ΚΟΥΖ. ΟΡΟΦΩΝ ΥΠ. ΕΣΤ. ΠΡΟΣ/ΚΟΥ
E-17-03	ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΟΡΘΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΟΡΟΦΩΝ			2 έτη	ΥΠ. ΚΟΥΖ. ΟΡΟΦΩΝ
Δ18	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΕΚΤΑΚΤΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ			2 έτη	ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ ΥΔΑΤ
E-18-01	ΕΚΘΕΣΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ ΚΑΙ ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ			2 έτη	ΥΔΑΤ
ΟΕ-18-01	ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ ΚΑΙ ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ			2 έτη	ΥΔΑΤ

Πίνακας 15. Πρόγραμμα εσωτερικών επιθεωρήσεων συστήματος HACCP και GHP

Α/Α	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΑΝΑ ΕΤΟΣ	ΙΑΝ.	ΦΕΒΡ.	ΜΑΡΤ.	ΑΠΡ.	ΜΑΪΟΣ	ΙΟΥΝ.	ΙΟΥΛ.	ΑΥΓ.	ΣΕΠΤ.	ΟΚΤ.	ΝΟΕΜ.	ΔΕΚ.
1.	Παραλαβή	2												
2.	Αποθήκευση	2												
3.	Προετοιμασία - Εξοπλισμός – Παραγωγική Διαδικασία	2												
4.	Ιχνηλασιμότητα	2												
5.	Προσωπική Υγιεινή	2												
6.	Εκπαίδευση Προσωπικού	2												
7.	Μικροβιολογικές αναλύσεις σε τρόφιμα - νερό - πάγο	2												
8.	Απεντόμωση - Μυοκτονία	2												
9.	Καθαρισμός και Απολύμανση	2												
10.	Διαχείριση Απορριμμάτων	2												
11.	Δάπεδα, Τοίχοι, Οροφές, Πόρτες, Παράθυρα	2												
12.	Στεγανότητα, Αερισμός, Φωτισμός, Αποχέτευση, Χώροι Υγιεινής, Αποδυτήρια	2												
13.	ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΑΤ	2												